

PAXÁ SAUVIGNON BLANC

VINHO BRANCO | 2023



VINHO DE MESA

PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES

ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: 100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 12 – 14°C pelo método tradicional de bica aberta.



ÁLCOOL: 12,5% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 8-10°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de pastas, camarões ou lagosta.



NOTA DE PROVA

COR: Citrico Esverdeado.

AROMA: No nariz apresenta aromas a frutos tropicais onde predomina o maracujá e relva cortada.

PROVA: Exuberância, frescura e acidez num final longo e frutado.

Data de lançamento · Fevereiro 2024

 PAXÁ WINES

Paxá Wines · Qta do Outeiro–Sítio do Lobito, Cx. Postal 900
8300-051 Silves, Portugal

T (+351) 282 352 321 · info@paxawines.pt · www.paxawines.pt
37°09'00.78"N / 8°25'57.24"W