



PAXÁ ROSÉ PREMIUM

Vinho Rosé | Rose Wine 2024



Argilo Calcários | *Calcareous Calys*



100% Touriga Nacional



Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20 kg. Produzido com uvas de casta Touriga Nacional. A fermentação foi feita em pequenas barricas de 225 litros de carvalho Francês e americano onde o vinho estagiou durante 6 meses sobre as borras
Careful hand-picking in small boxes. Produced with Touriga Nacional grapes where the whole bunches were pressed gently to extract the minimum possible color and maintaining the acidity and freshness aromas of the grape. The fermentation was carried out in small 225 liter barrels of french oak where the wine aged for 6 months



12,5% em volume | *Alcohol 12,5% V/V*

Conservar a 16°C | *Storage on 16°C*

Servir entre os 10-12°C | *Between 10-12°C*



Caldeiradas de peixe e pastas com tomate
Traditional dish "caldeirada" and tomato sauce pastas



Salmão | *Salmon*

Fresco com notas florais e de baunilha
Fresh with floral and vanilla notes

Cremoso e mineral com ligeiro sabor abaunilhado. Final frutado, fresco e persistente
Creamy, mineral with a slightly vanilla flavor. Long, fresh and persistent finish