

PAXÁ BRANCO RESERVA VIOGNIER

Vinho Branco | White Wine 2024



Argilo Calcários | *Calcareous Calys*



100% Viognier



Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20 kg, vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado em barricas de 225 litros de carvalho francês e americano sobre as borras "sur lies" durante 5 meses | *Careful hand-picking in small boxes and vinified without skin contact at a controlled temperature plus aged 5 months in french and american oak barrels on it's lees.*



13% em volume | *Alcohol 13% V/V*
Conservar a 16°C | *Storage on 16°C*
Servir entre os 10-12°C | *Between 10-12°C*



Queijos de pasta mole, pratos de peru ou frango e marisco intenso como lagosta
Soft cheeses, lightear meat like turkey or chicken and more intense seafood like lobster



Dourada | *Golden*

Notas suaves caramelizadas e de baunilha e frutadas a pêssego e toranja
Complex with soft caramelized and vanilla notes and fruity peach and grapefruit
Cremoso, equilibrado e muito complexo, com um final longo, fresco e persistente
Creamy, balanced and very complex, with a long fresh and persistent finish

