

PAXÁ BRANCO

Vinho Branco 2025

Terroir

Argilo Calcários

Castas

Arinto, Verdelho e Alvarinho

Vinificação

Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20 kg, vinificado a temperatura controlada entre 12-14°C

Teor Alcoólico

13% em volume

Conservação

Conservar a 16°C

Serviço

Servir entre os 8-10°C

Harmonização

Carapaus alimados à Algarvia, marisco e peixe grelhado

Cor

Cítrico brilhante

Olfato

Jovem com notas cítricas nomeadamente lima e toranja e notas ligeiras florais

Paladar

Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado

