

# PAXÁ CRATO BRANCO

DE VINHAS VELHAS

Vinho Branco 2023

## Terroir

Argilo Calcários

## Castas

100% Crato Branco

## Vinificação

Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20 kg, vinificado sem controlo de temperatura e posteriormente estagiado em barricas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 6 meses

## Teor Alcoólico

13% em volume

## Conservação

Conservar a 16°C

## Serviço

Servir entre os 13-14°C

## Harmonização

Caldeirada de peixe, arros de marisco ou queijo de cabra do Algarve

## Cor

Ligeiramente Dourada

## Olfato

Notas florais, minerais e levemente frutado a lembrar marmelo

## Paladar

Macio, cremoso e mineral com final ligeiramente salgado e fresco

