

PAXÁ NEGRA MOLE

Vinho Tinto 2025

Terroir

Argilo Calcários

Castas

100% Negra Mole

Vinificação

Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, de forma natural, 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 14-15°C

Harmonização

Sardinhas assadas, estopeta de atum ou choquinhos com tinta

Cor

Rubi Suave

Olfato

Complexo com notas florais a rosa, cereja e ligeiro vegetal

Paladar

Macio, leve e ligeiramente salgado com sabor frutado e notas de cereja

