

PAXÁ ROSÉ PREMIUM

Vinho Rosé 2025

Terroir

Argilo Calcários

Castas

100% Touriga Nacional

Vinificação

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

Teor Alcoólico

12% em volume

Conservação

Conservar a 16°C

Serviço

Servir entre os 10-12°C

Harmonização

Caldeiradas de peixe e pastas com tomate

Cor

Salmão

Olfato

Fresco com notas florais e de baunilha

Paladar

Cremoso e mineral com ligeiro sabor abaunilhado. Final frutado, fresco e persistente

