

PAXÁ VIOGNIER

Vinho Branco 2025

Terroir

Argilo Calcários

Castas

100% Viognier

Vinificação

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

Teor Alcoólico

12,5% em volume

Conservação

Conservar a 16°C

Serviço

Servir entre os 10-12°C

Harmonização

Queijos de pasta mole, pratos de peru ou frango e marisco intenso como lagosta

Cor

Dourada

Olfato

Notas suaves caramelizadas e de baunilha e frutadas a pêsego e toranja

Paladar

Cremoso, equilibrado e muito complexo, com um final longo, fresco e persistente

