

PAXÁ ROSÉ



Solos: Argilo Calcários

Castas: Syrah e Touriga Nacional

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16°C pelo método tradicional de bica aberta.

Álcool: 12% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 8 – 10°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de saladas e sushi.

Notas de Prova

Cor: Rosa Pálido

Aroma: No nariz apresenta aromas a frutos vermelhos, nomeadamente morango e cereja.

Prova: Frescura e acidez harmonizadas num final longo e frutado.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Fevereiro 2019