



PAXÁ TINTO RESERVA

Solos: Argilo Calcários

Castas: Syrah ,Alicante bouschet, Touriga nacional

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima manual muito selectiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 10 meses em barricas de carvalho francês.

Álcool: 15% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 16-18°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de comidas condimentadas mas não picantes, caça e borrego.

Notas de Prova

Cor: Vermelho profundo

Aroma: No nariz apresenta aromas a fruta madura, amoras e especiarias

Prova: Na boca, surge com uma elegância bem harmonizada ao nível de volume. Termina com uma aroma retronasal de grande exuberância e persistência.

Observações:

De forma a preservar todas as características do vinho, este não foi alvo de filtração pelo que é susceptível de criar depósito no fundo da garrafa

Aconselhável previa decantação antes de servir

Paxá Wines

Qta do Outeiro-Sítio do Lobito, Cx. Postal 900
8300-051 Silves, Portugal

Tel: (+351) 282352321 **Fax:** (+351) 282342195

Mobile: (+351) 967 028 776

Website: www.paxawines.pt

Email: info@paxawines.pt

37°09'01"N / 8°25'55"O