



PAXÁ TINTO

Solos: Argilo Calcários

Castas: Syrah ,Alicante bouschet, Touriga nacional , Aragonês

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima manual muito selectiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 6 meses em barricas de carvalho francês.

Álcool: 14,5% 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 violáceo concentrado

Aroma: Com notas intensas de frutos pretos e especiarias envoltas em aroma tostado

Prova: Ataque cheio e de taninos bem marcados com fim de prova longo e frutado.

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

Telf: (+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

Produtor: Joaquim Lopes - Paxá Wines, Lda