

QUINTA da RAZA

Espumante Tinto Bruto Natural



Denominação: Espumante de Qualidade de Vinho Verde (DOC)

Castas: Mistura de castas

Colheita: 2023

Sub-Região: Basto

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,30 g (tartaric acid)/l

Açúcar Residual: 0,70 g/l

pH: 3,35

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura. A vinificação desta mistura de castas antigas, recomendadas para a RVV, é efetuada em lagares de granito com pisa a pé. O método usado para obter o espumante é o método clássico (Méthode Champenoise), com leveduras livres, seguido de estágio de 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Vinho surpreendente, com bolha fina e persistente. Apresenta um final de boca seco (Bruto Natural), envolvente e refrescante. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, leitão, peixes gordos e ocasiões festivas

RECOMMENDATIONS

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C.

