

DOM DIOGO

Azal



Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Casta: 100% Azal

Colheita: 2023

Álcool: 12% vol.

Acidez Total: 6,8 g/l

Açúcar Residual: 9,7 g/l

pH: 3,28

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura. Uvas desengaçadas e prensadas a baixa pressão; fermentação em cubas de inox com temperatura controlada;

NOTAS DE PROVA

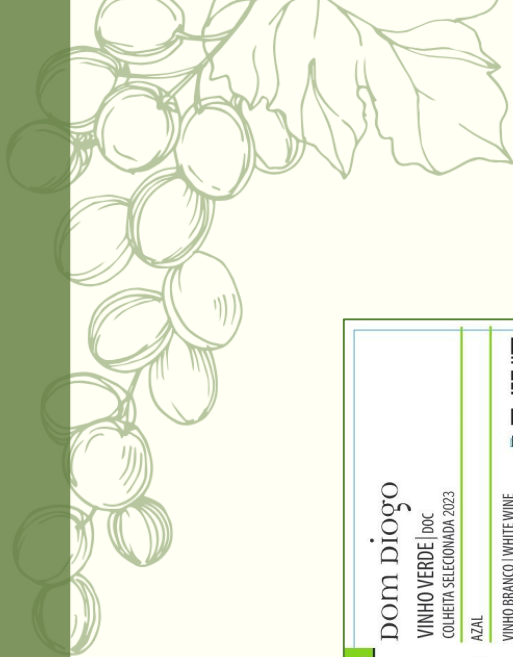
Cor citrina; aroma a citrinos e a maçãs verdes; sabor crocante e refrescante. Adequado para veganos.


HARMONIZAÇÕES

Saladas, peixe, mariscos e comida picante

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C – 10°C.





Dom Diogo

AZAL

Fermentado em inox, o Dom Diogo Azal revela notas cítricas e de maçã verde oferecendo um sabor refrescante e crocante. Delicioso com saladas frescas, peixe, marisco e comida picante. Adequado a Veganos. Servir a 8-10°C.

Fermented in stainless steel, Dom Diogo Azal reveals zesty notes of citrus and green apple, offering a refreshing flavour and crisp on the palate. It is delicious with fresh salads, fish, seafood and spicy food. Suitable for vegans. Ideal at 8-10°C


VINHO VERDE • D.O.C.
PRODUCT OF PORTUGAL

Dom Diogo
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2023
AZAL

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido e engarrafado por,
Produced and bottled by:
Quinta da Raza, Lda.
Celiário de Basto - Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt

750ml
12% vol.
12% Alc. by Vol.

 Wines of Portugal

SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee

VINHO VERDE

COMISSÃO DE CULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES


TN 0000 0000000 0

CONTÉM SUÍTIOS - CONTAINS SUITITES - ENTHALT SUITITE
CONTIENE SUÍTIOS - SIKATAK SUITITEA - ANNEHÄLLER SUITITER

WINE IN MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

< 0,50L a < 1L
Decreto-Lei n.º 94/2012
de 20/Bril

5 600379 041014



E: 307 kJ / 74 kcal por 100ml
1,2ml

