

SPECIAL FAMILY COLLECTION



# QUINTA DA RAZA

VINHO VERDE · DOC

PRODUCT OF PORTUGAL

**Denominação: Vinho Verde Branco | DOC**

**Castas:** Multi-Vintage 80% de Alvarinho, 12% de Gouveio e 8% Avesso.

**Colheita:** 2020

**Sub-região:** Basto

**Álcool:** 13,5% Vol.

**Acidez Total:** 7,1g (ácido tartárico)/L

**Açúcar Residual:** 3,1 g/l

**pH:** 3,28

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Quinta da Raza Family Collection, uma coleção de vinhos de várias colheitas, irrepetíveis!

Fermentação em barricas de carvalho francês de 500 litros novas e usadas com 5 anos, nas quais fez bâtonnage durante 12 meses com borras finas.

Engarrafado 28 meses após a colheita de 2020.

## NOTAS DE PROVA

Intenso, com aroma frutado e de especiarias, a madeira está bem integrada, o que resulta num vinho de elevada complexidade e sabor persistente. É um vinho poderoso com bom potencial de envelhecimento. Adequado a veganos.

## HARMONIZAÇÕES

Peixe no forno e queijos.

## RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C – 12°C.

[www.quintadaraza.pt](http://www.quintadaraza.pt)





**QUINTA DA RAZA** SPECIAL FAMILY COLLECTION Nº 2

Produzido e engarrafado na Quinta por:  
Estate bottled by: Quinta da Raza, lda.  
Peneireiros - Celorico de Basto - Portugal  
PRODUCT OF PORTUGAL  
[www.quintadaraza.pt](http://www.quintadaraza.pt)

**VINHO VERDE** | DOC

RESERVA 2020

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Grape varieties: **Alvarinho** (80%) **Gouveio** (12%) **Avesso** (8%)



A história da Quinta da Raza remonta ao século XVIII, estando desde sempre na família Teixeira Coelho. A nossa tradição e inovação guiam-nos nesta jornada apaixonante de criação de vinhos singulares, produzidos exclusivamente com as nossas castas autóctones. Colheita manual, fermentado em pipa de carvalho e estagiado em borras finas durante 24 meses. Engarrafado em Janeiro 2023.

*Quinta da Raza history goes back to the XVIII Century and it has remained in the same family ever since. Our traditions and innovations guide us on this passionate journey to achieve these unique wines, produced exclusively with our peerless indigenous grapes.*

*Manual harvested, fermented in oak barrels and aged on fine lees for 24 months. Bottled in January 2023.*

*Diogo Teixeira Coelho*  
Viticultor | Winegrower

**VINHO VERDE**



COMISSÃO DE VITICULTURA DA  
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0

**SELO DE GARANTIA**  
Selo of Guarantee  
> 2L

Decreto-Lei nº 94/2012 de 20/Abril

3000ml  
13,5% vol.  
13,5% Alc. by Vol.



CONTÉM SULFITOS  
CONTAINS SULFITES  
ENTHALT SULFITE

