

QUINTA da RAZA

Family Collection 1ª Edição

Magnum 3L



Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Castas: 10% Azal da colheita 2017, 5% Avesso da colheita 2018, 35% Avesso da colheita 2019 e 50 % de Alvarinho da colheita 2019.

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 13,5% Vol.

Acidez Total: 7,0 g (ácido tartárico)/L

Açúcar Residual: 3,60 g/l

pH: 3,33

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

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

A primeira edição é um blend de experiências e emoções com fermentação em barricas de carvalho francês de 500 litros com 4 anos nas quais faz bâtonnage durante 12 meses com borras finas. Engarrafado 18 meses após a colheita de 2019.

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

Mariscos, peixes, massas, pratos ligeiros e pratos de carne. À medida que envelhece, acompanha agradavelmente com queijo.

RECOMENDAÇÕES

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

QUINTA DA RAZA SPECIAL FAMILY COLLECTION Nº 1
 Produzido e engarrafado na Quinta por:
 Estate bottled by: Quinta da Raza, Ma.
 Penedeiros - Colégio de Basto - Pt
 PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt

VINHO VERDE DOC
 RESERVA 2019
 VINHO BRANCO | WHITE WINE
 Grape varieties: **Avarinho** (50%) **Avesno** (40%) **Azal** (10%)

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. Fermentação em barricas de carvalho e estagão em borras finas durante 12 meses. Engarrafado em Março de 2021. *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. Manual harvest. Fermentation in oak barrels and aged on fine lees for 12 months. Bottled in March 2021.*


 5 600379 040604
Do not shake the bottle!

SELO DE GARANTIA
 Selo de Garantia
VINHO VERDE
 COMISSÃO DE VITICULTURA DA
 REGIÃO DOS VINHOS VERDES
 TN 0000 0000000 0
 0,50L e 11
 770ml e 11,94% Alc. by Vol.
 B-20/AlvH 94/2012

750ml
 13,5% vol.
 13,5% Alc. by Vol.
 **CONTÉM SULFITOS**
 CONTAINS SULFITES
 ENTHALT SULFITE



QUINTA DA RAZA