



QUINTA DA RAZA

BRUTO

Denominação: Espumante de Qualidade de Vinho Verde (DOC)

Castas: 45% Alvarinho, 45% Avesso, 10% Arinto

Colheita: 2021

Sub-Região: Basto

Álcool: 12% vol.

Acidez Total: 6,00 g (ácido tartárico/l)

Açúcar Residual: Bruto

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura. A vinificação é efetuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica em cubas de aço inox, a temperaturas controladas. O método usado para obter o espumante é o método clássico (*Méthode Champenoise*), com leveduras livres, seguido de estágio de 24 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante, com bolha fina e persistente. Apresenta um final de boca envolvente e refrescante. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, leitão, peixes gordos e ocasiões festivas.

RECOMMENDATIONS

Deve ser servido a uma temperatura de 8º C.

www.quintadaraza.pt





QUINTA DA RAZA

BRUTO

QUINTA DA RAZA

ESPUMANTE DE QUALIDADE
DE VINHO VERDE D.O.C.

QUALITY SPARKLING WINE
BRUTO BRANCO 2021

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

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

CONTÉM SULFITOS / CONTAINS
SULFITES / ENTHALT SULFITE



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES



100ml: E=310kJ/74kcal

de 20/Abril
Decreto-Lei nº 94/2012

< 0,50L a < 1L



SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee



VINHO
VERDE

COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0