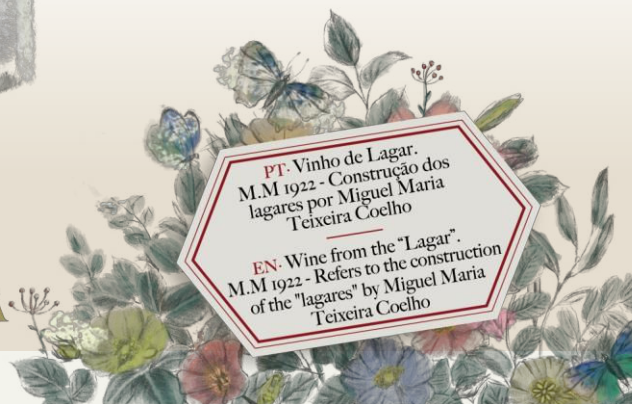




RAZA CURTIMENTA



PT: Vinho de Lagar.
M.M 1922 - Construção dos
lagares por Miguel Maria
Teixeira Coelho

EN: Wine from the "Lagar".
M.M 1922 - Refers to the construction
of the "lagares" by Miguel Maria
Teixeira Coelho



Vinho: Branco Natural de Curtimenta (Orange) | IG Minho

Casta: Avesso

Colheita: 2025

Álcool: 11% vol.

Acidez Total: 5,7 g (ácido tartárico/l)

Açúcar Residual: <1,50 g/l

pH: 3,47

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas no seu ponto ótimo de maturação, desengaçadas e colocadas em tanques de granito centenários, conhecidos como lagares. A fermentação inicia-se com leveduras indígenas nestes lagares de granito, permanecendo o mosto em contacto com as películas e grainhas, o que confere ao vinho a sua característica tonalidade alaranjada. O termo português para este método tradicional de vinificação é "Curtimenta". Quando cerca de dois terços da fermentação estão completos, o vinho é trasfegado para cubas de aço inoxidável para terminar a fermentação. Após a fermentação alcoólica, o vinho é deixado a repousar naturalmente e, uma vez límpido, é engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Devido ao contacto prolongado com as películas e grainhas durante a fermentação, o vinho apresenta uma cor dourada e uma maior estrutura. No nariz destacam-se os aromas a louro e casca de tangerina, na boca é seco com grande estrutura e persistência. Adequado para veganOs.

HARMONIZAÇÕES

Carnes assadas, peixes gordos e queijos fortes

RECOMENDAÇÕES

Temperatura de serviço entre 10º - 12ºC.

www.quintadaraza.pt



