

## DOM DIOGO

### Padeiro



**Denominação:** Vinho Verde Rosé | DOC

**Casta:** 100% Padeiro

**Colheita:** 2024

**Sub-região:** Basto

**Álcool:** 12% vol.

**Acidez Total:** 6,0 g (ácido tartárico)/l)

**Açúcar Residual:** Seco

**pH:** 3.23

#### 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 a temperaturas controladas

#### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi. Aroma a frutos vermelhos e morangos silvestres, sabor suave e persistente. Adequado a veganos.

#### HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, massas com tomate, mariscos e sushi.

#### RECOMENDAÇÕES

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



# Dom Diogo

PADEIRO

Fermentado em inox, apresenta um aroma a frutos vermelhos e morangos silvestres, com um sabor suave e persistente. Ideal como aperitivo, com massas de molho de tomate, marisco e sushi. Servir a 8-10°C.

Fermented in stainless steel, it offers the aroma of red fruits and wild strawberries, with a smooth and persistent flavour. Ideal as an aperitif or to accompany pasta with tomato sauce, seafood and sushi. Ideal at 8-10°C.

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

DOM DIOGO  
VINHO VERDE | DOC  
COLHEITA SELECIONADA 2024  
PADEIRO

Adequado a veganos | Suitable for vegans

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

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

750ml  
12% Vol. 12% alc./vol.



SELO DE GARANTIA  
Seal of Guarantee



COMISSÃO DE VITICULTURA DA  
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0  
CONTENHA SUJETOS: CONTIENGA SUJETOS  
CONTIENGA SUJETOS: SGAUJUA SUJUTELIA ANNEHALERS SUJUTER

> 0,50L e < 1L  
De 20/Abriil a 94/2012



PF03 - Nova Seta  
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL  
INGREDIENTES



E: 322 kJ / 77 kcal por 100ml



5 600379 104131 1