

RAZA

LAGARES



Vinho: TINTO NATURAL

Castas: Vinhão

Colheita: 2023

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 7,9g (tartaric acid)/l)

Açúcar Residual: <1,5 g/l

pH: 3,31

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Com este RAZA TINTO NAT, voltamos a uma forma ancestral de produzir os nossos vinhos, não só porque deixamos as leveduras indígenas efetuarem a fermentação espontaneamente, mas também porque as videiras que deram origem a este vinho são descendentes da "semente" deixada por uma das nossas mais saudosas, antigas e agora reestruturada, vinha de Vinhão . As uvas são pisadas e fermentadas em lagares de granito centenários. O vinho é depois decantado e engarrafado. Devido à mínima intervenção humana, as garrafas podem apresentar depósito.

NOTAS DE PROVA

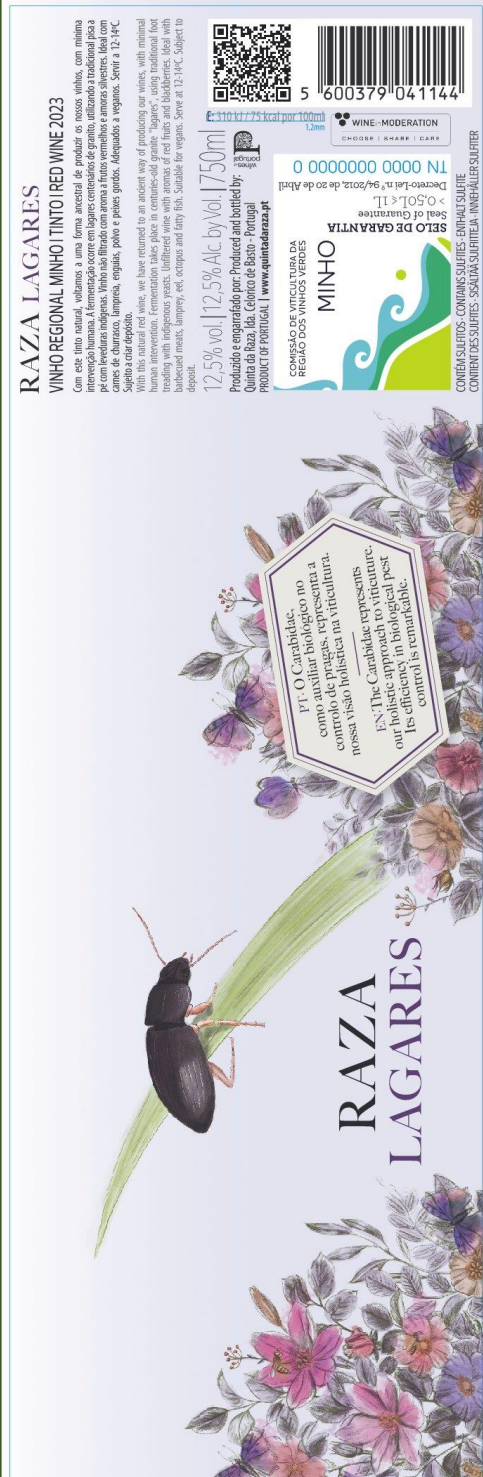
É um vinho de cor carregada. Refrescante e repleto de sabores a frutos vermelhos escuros tais como amoras e ameixas. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES

Carnes churrasco, lampreia, polvo e peixes gordos

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10º - 12ºC.



RAZA LAGARES

MINHO

COMISSÃO DE VITICULTURA DA
 REGIÃO DOS VINHOS VERDES

SELO DE GARANTIA
 Seal of Guarantee
 < 0,50L < I L
 Decreto-Lei n.º 94/2012, de 20 de Abril
 0 0000 00000000 0
 WINE-MODERATION
 CHOPRE | XNABP | CARA

5 600379 041144

12,5% vol. | 12,5% Alc. by Vol. | 750ml

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

PT - O Carabidae, como auxiliar biológico no controlo de pragas, representa a nossa visão holística na viticultura.
 EN - The Carabidae represents our holistic approach to viticulture. Its efficiency in biological pest control is remarkable.

RAZA LAGARES
VINHO REGIONAL MINHO TINTO RED WINE 2023
 Com este tinto natural, voltamos a uma forma ancestral de produzir os nossos vinhos, com mínima intervenção humana. A fermentação ocorre em lagares: contentores de granito, utilizados tradicionalmente para a produção de vinho verde. São produzidos em pequenas quantidades e são destinados a serem vendidos em garrafas de 750ml. Adequados a vegetais. Serve a 12-14°C. Subject to deposit.
 With this natural red wine, we have returned to an ancient way of producing our wines, with minimal human intervention. Fermentation takes place in containers of granite, known as lagares, using traditional foot treaded methods. They are produced in small quantities and are intended to be sold in 750ml bottles. Suitable for vegetarians. Serve at 12-14°C. Subject to deposit.