

DOM DIOGO

VINHÃO

Denominação: Vinho Verde Tinto | DOC

Casta: 100% Vinhão

Colheita: 2023

Sub-região: Basto

Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 7,50 g (ácido tartárico)/l)

Açúcar Residual: <1,50 g/l

pH: 3.48

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura. As uvas são desengaçadas, pisadas a pé e fermentadas em lagares centenários de granito. Depois de prensado, o vinho é armazenado em cubas de inox e é ligeiramente filtrado antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor retinta, Aroma a ameixas vermelhas e amoras silvestres com sabor fresco, seco e encorpado. Adequado a veganos.

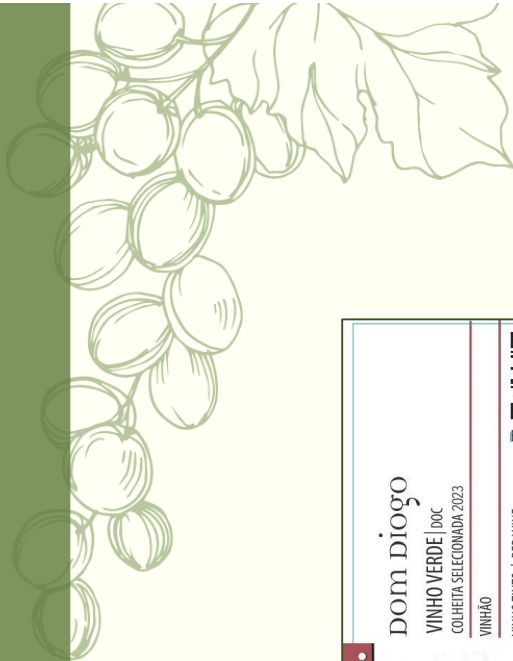
HARMONIZAÇÕES


Carnes de churrasco, rojões, lampreia, sardinhas, polvo, arroz de cabidela, e peixes gordos .

RECOMENDAÇÕES

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







Dom Diogo

VINHÃO

DOM DIOGO
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2023
VINHÃO

VINHO TINTO | RED WINE
Produzido e engarrafado por,
Produced and bottled by,
Quinta da Raza, Lda.
Céleiro de Basto - Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt

750ml
13% vol.
13% Alc. by Vol.

SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee

VINHO VERDE

COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0

CONTÉM SUÍTOS - CONTIENS SUITES - ENHÄLT SUITTE
CONTIENT DES SUITES - SISÄÄN SUITTEJA - INNEHÅLLER SUITTE

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

5 600379 041038

891047776 kcal por 100ml

Decreto-Lei nº 94/2012
de 20/Abril
> 0,50L a < 1L

Wines of Portugal

WINEiNMODERATION

Fermentado em lagares de pedra centenários com pisa a pé. Este vinho apresenta aromas de ameixas vermelhas e amoras silvestres, com um sabor fresco, encorpado e persistente. Delicioso com carnes de churrasco, rijoies, lampreia, polvo e peixes gordos. Adequado a Veganos. Servir a 10-12°C. Sujeito a criar depósito.

Fermented in granite tanks with traditional foot treading, this wine offers aromas of red plums and wild blackberries, followed by a fresh, full-bodied, and persistent flavour. Delicious with Grilled meat, pork, lamprey, octopus and fatty fish. Suitable for Vegans. Ideal at 10-12°C. Subject to creat deposit.

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

