

QUINTA DA RAZA

Avesso

Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Castas: 100% Avesso

Colheita: 2022

Sub-região: Basto

Álcool: 13% Vol.

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

Açúcar Residual: 2,0 g/l

pH: 3,23

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura. As uvas são prensadas a baixa pressão, e a fermentação alcoólica ocorre em cubas de aço inox, a temperatura controlada. Terminando este processo, o vinho estagia em cubas de inox, no mínimo, durante 4 meses, na presença de borras finas. Adequado para veganos.

NOTAS DE PROVA

Vinho monovarietal elegante, de cor citrina, aspeto límpido e brilhante. Aroma mineral e a fruta de polpa branca, sabor intenso e persistente. Bom potencial de envelhecimento.

HARMONIZAÇÕES


Peixe, mariscos e queijos suaves.

RECOMENDAÇÕES

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







QUINTA DA RAZA

AVESSO

QUINTA DA RAZA
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2022
AVESSO
VINHO BRANCO | WHITE WINE
 Produzido e engarrafado por:
 Produced and bottled by:
 Quinta da Raza, lda.
 Celorico de Basto - Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt

SUITABLE FOR VEGANS
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

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

Quinta da Raza Avesso, vinho produzido exclusivamente com as nossas uvas da casta Avesso, é um vinho de cor citrina, de aroma frutado e floral, com sabor harmonioso e persistente. É um vinho ideal para uma refeição de bacalhau, carnes brancas e sushi. **Servir a 8-10°C.**

Quinta da Raza Avesso is an elegant citrin-coloured single variety wine with a fruity and floral bouquet which has a harmonious and persistent flavour. This wine is delicious when served together with fish, white meat and sushi. **Best drunk at 8-10°C.**

CONTÉM SUFRITES
 CONTAINS SULFITES
 CONTIENDE SUFRITES
 5

906379 040399 5
 050L a 1L
 Decreto-Lei n.º 94/2012
 de 20/Abril

