

DOM DIOGO

ARINTO

Denominação: Vinho Verde Branco |DOC

Casta: 100% Arinto

Colheita: 2024

Sub-região: Basto

Álcool: 12% vol.

Acidez Total: 6,5g (ácido tartárico)/l)

Açúcar Residual: Seco

pH: 3,25

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 elegante de cor citrina, com aromas a fruta tropical e a frutos de caroço, sabor crocante, fresco e persistente. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES

Peixe, mariscos, massas e comida picante.

RECOMENDAÇÕES

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





Dom Diogo

ARINTO

Fermentado em inox, com aromas de frutos tropicais e de caroço, este vinho é fresco e crocante, com sabor suave e persistente. Ideal com peixe, mariscos, massas e comida picante. Servir a 8-10°C.

Fermented in stainless steel, with aromas of tropical and stone fruit, this wine is fresh and crisp, with a smooth and persistent flavour. Ideal with fish, seafood, pasta and spicy food. Serve at 8-10°C.

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

DOM DIOGO
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2024
ARINTO

Adequado a regimes | Suitable for regains



FF09 - Vinha Sãba
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES



E: 318 kJ / 76 kcal por 100ml



5 600379 104 1298

VINHO BRANCO | WHITE WINE
Produzido e engarrafado por,
Produced and bottled by:
Quinta da Raza, lda.
Cabeço de Basto - Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt

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



SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

0 0501 a < IL
de 20/Abrtl
de 94/2012
CONTÉM SULFITES. CONTAINS SULFITES. ENTHÄLT SULFITE
CONTIENE SOLFITI. SODIUM SULFITE. VINHALLER SULFITE

