



# QUINTA DA RAZA

**BRUTO NATURAL**



**Denominação:** Espumante de Qualidade de Vinho Verde (DOC)

**Castas:** Mistura de castas

**Colheita:** 2023

**Sub-Região:** Basto

**Álcool:** 12,5 % vol.

**Acidez Total:** 6,30 g (ácido tartárico/l)

**Açúcar Residual:** Bruto Natural

**pH:** 3,35

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura. A vinificação desta mistura de castas antigas, recomendadas para a RVV, é efetuada em lagares de granito com pisa a pé. O método usado para obter o espumante é o método clássico (*Méthode Champenoise*), com leveduras livres, seguido de estágio de 12 meses em garrafa.

## NOTAS DE PROVA

Vinho surpreendente, com bolha fina e persistente. Apresenta um final de boca seco (Bruto Natural), envolvente e refrescante. Adequado para viganos.

## HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, leitão, arroz de cabidela, rojões,, peixes gordos e ocasiões festivas

## RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C.

[www.quintadaraza.pt](http://www.quintadaraza.pt)



# QUINTA DA RAZA

**BRUTO NATURAL**

## QUINTA DA RAZA

ESPUMANTE DE QUALIDADE  
DE VINHO VERDE D.O.C.

QUALITY SPARKLING WINE  
**BRUTO NATURAL TINTO 2023**

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



750ml /12,5%vol.  
/12,5% Alc. by vol.

CONTÉM SULFITOS / CONTAINS  
SULFITES / ENTHALT SULFITE



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL  
INGREDIENTES



100ml:E=286kJ/70kcal

de 20/Aphl  
Decreto-Lei n.º 94/2012



COMISSÃO DE VITICULTURA DA  
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 000000 0