

QUINTA da RAZA

Espumante

Denominação: Espumante de Qualidade de Vinho Verde (DOC)

Castas: 45% Alvarinho, 45% Avesso, 10% Arinto

Colheita: 2019

Sub-Região: Basto

Álcool: 12.5% vol.

Acidez Total: 7.90 g (tartaric acid)/l

Açúcar Residual: 2.70 g/l

pH: 3.00



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas melhores uvas e fruto de uma harmonia perfeita entre as técnicas modernas e a tradição. A colheita é manual e feita para pequenas caixas. A vinificação é efetuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica em cubas de aço inox, a temperaturas controladas. O método usado para obter o espumante é o método clássico (Méthode Champenoise), com leveduras livres, seguido de estágio de 24 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

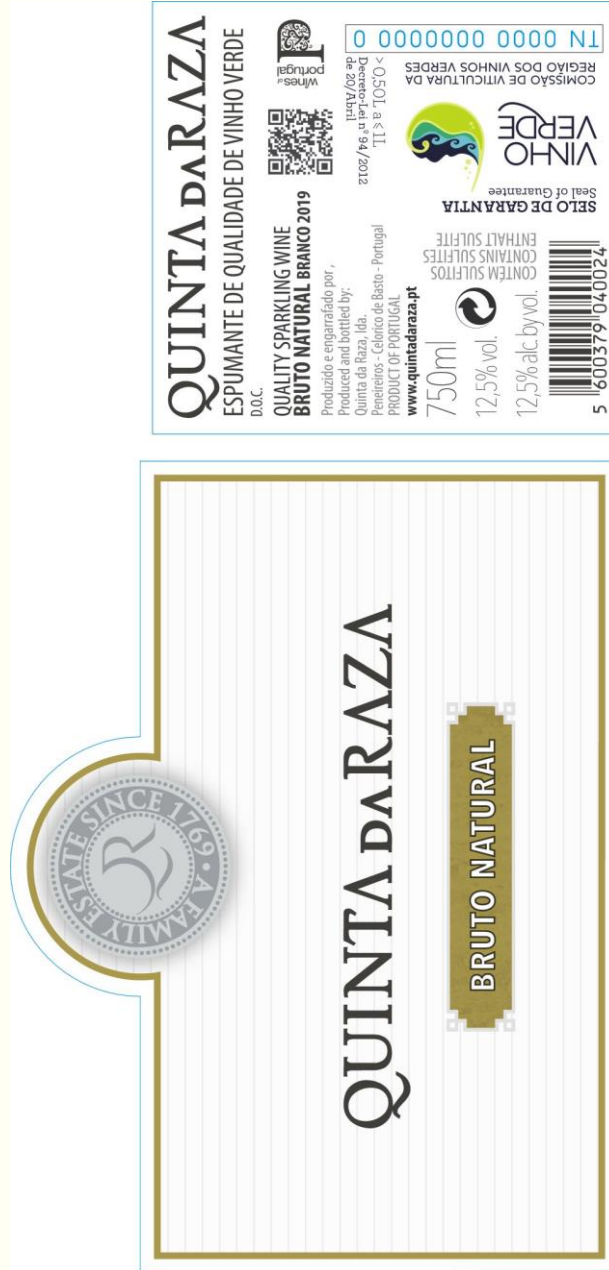
Vinho elegante, com bolha fina e persistente. Apresenta um final de boca seco (Bruto Natural), envolvente e refrescante. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, leitão, peixes gordos e ocasiões festivas

RECOMMENDATIONS

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C.



QUINTA DA RAZA

ESPUMANTE DE QUALIDADE DE VINHO VERDE

D.O.C.

QUALITY SPARKLING WINE
BRUTO NATURAL BRANCO 2019

Produzido e engarrafado por,

Quinta da Raza, lda.

Pereiros - Celorico de Basto - Portugal

PRODUCT OF PORTUGAL

www.quintadaraza.pt

750ml

12,5% vol.

12,5% alc. by vol.



Produzido e engarrafado por,
Quinta da Raza, lda.
Pereiros - Celorico de Basto - Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt



VINHO VERDE

SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee

CONTÉM SULFITOS
ENHÄLT SULFITE

COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000000 0000