



QUINTA DA RAZA

BRUTO

Denominação: Espumante de Qualidade de Vinho Verde (DOC)

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

Cosecha: 2021

Sub-Região: Basto

Alcohol: 12% vol.

Acidez Total: 6,00 g (ácido tartárico/l)

Açúcar Residual: Bruto

pH: 3.41

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino es el resultado de una armonía perfecta entre la tradición y las técnicas modernas y sostenibles de la viticultura. La vinificación se realiza mediante el método de prensado de las uvas a baja presión, seguido de una fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable, a temperaturas controladas. El método utilizado para obtener el espumoso es el método clásico (Méthode Champenoise), con levaduras libres, seguido de una crianza de 24 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Vino elegante, con burbujas finas y persistentes. Presenta un final de boca envolvente y refrescante. Apto para veganos.

MARIDAJES

Aperitivos, cochinillo, pescados grasos y ocasiones festivas.

RECOMENDACIONES

Debe servirse a una temperatura de 8 °C.

www.quintadaraza.pt



QUINTA DA RAZA

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

QUALITY SPARKLING WINE
BRUTO BRANCO 2021

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

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

CONTÉM SULFITOS / CONTAINS
SULFITES / ENTHALT SULFITE

5 600379 041489

SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee

VINHO VERDE

COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES

100ml: E=310kJ/74kcal

de 20/Abril
Decreto-Lei n.º 94/2012

< 0,50L a < 1L

TN 0000 0000000 0

SUSTAINABLE WINEGROWING
PORTUGAL
Nº APEER/0002
CERTIFIED