



# QUINTA DA RAZA

**BRUTO NATURAL**



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

**Variedades:** Mezcla de variedades tintas

**Cosecha:** 2023

**Subregión:** Basto

**Alcohol:** 12,5% vol.

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

**Azúcar Residual:** Bruto Natural

**pH:** 3,35

## 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 de esta mezcla de variedades antiguas, recomendadas para la RVV, se realiza en lagares de granito con pisado a pie. El método utilizado para obtener el espumoso es el método clásico (*Méthode Champenoise*), con levaduras libres, seguido de una crianza de 12 meses en botella.

## NOTAS DE CATA

Vino sorprendente, con burbujas finas y persistentes. Presenta un final de boca seco (Bruto Natural), envolvente y refrescante. Adecuado a veganos.

## MARIDAJES

Aperitivos, cochinillo, pescados grasos y ocasiones festivas.

## RECOMENDACIONES

Debe servirse a una 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 nº 94/2012

< 0,50L a < 1L



SELO DE GARANTIA  
Seal of Guarantee



COMISSÃO DE VITICULTURA DA  
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 000000 0