

## RAZA – PET NAT



**Denominação:** Espumante Natural

**Casta:** Trajadura

**Colheita:** 2019

**Região:** Vinhos Verdes

**Álcool:** 12% Vol.

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

**Açúcar Residual:** 2,10 g/l

**pH:** 3,33

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Com este Pet-Nat, voltamos a uma forma ancestral de produzir os vinhos na Quinta da Raza, deixando as leveduras indígenas efetuarem a fermentação e usando o mínimo de sulfitos. A fermentação termina na garrafa capturando todo o agradável gás natural.

A Crisopa presente no rótulo é um excelente auxiliar no controlo biológico de pragas na viticultura e representa a nossa abordagem holística que promove a biodiversidade.

### NOTAS DE PROVA

Um vinho com bolha fina e persistente. Aromas de levedura selvagem e mineralidade expressiva. O seu sedimento natural torna o vinho opalino aumentando a complexidade dos sabores.

### HARMONIZAÇÕES

É um vinho ideal como aperitivo, para acompanhar entradas à base de marisco ou para celebrar bons momentos.

### RECOMENDAÇÕES

Este vinho deve ser servido a uma temperatura entre 6º e 8ºC.