

DOM DIOGO

ARINTO

Denominação: Vinho Verde Branco |DOC

Casta: 100% Arinto

Colheita: 2023

Sub-região: Basto

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,4g (ácido tartárico)/l)

Açúcar Residual: 5,3g/l

pH: 3,35

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura.

Uvas desengaçadas e prensadas a baixa pressão. Fermentação em cubas de inox a temperaturas controladas.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante de cor citrina, com aromas a fruta tropical e a frutos de caroço, sabor crocante, fresco e persistente. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES


Peixe, mariscos, massas e comida picante.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C – 10°C.







DOM DIOGO


ARINTO


Fermentado em inox, com aromas de frutos tropicais e de caroço, é um vinho fresco e crocante, com um sabor suavemente persistente. Delicioso com peixe, mariscos, massas e comida picante. Adequado a Veganos. Servir a 8-10°C.


VINHO VERDE • D.O.C.
 PRODUCT OF PORTUGAL


Dom Diogo
VINHO VERDE | DOC
 COLHEITA SELECIONADA 2023
 ARINTO

VINHO BRANCO | WHITE WINE
 Produzido e engarrafado por,
 Produced and bottled by:
 Quinta da Raza, Lda.
 Celérico de Basto - Portugal
 PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt



 CHOOSE | SHARE | CARE
 Decreto-Lei n.º 94/2012
 de 20/Abril
 > 0,50L a < 1L


 E: 31014775 kcal por 100ml
 1,2mm


 5 600379 041007



SELO DE GARANTIA
 Seal of Guarantee

750ml
12,5% vol.
12,5% alc. by vol.


VINHO VERDE

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
TN 0000 000000 0

CONTEÚM SUÍFIDOS: CONVINHAS SUÍFIDAS - ENVIAM SUÍFITE
 CONTENTS SUÍFIDES: SÍNDICA SUÍFITEA - VINHEIROS SUÍFITE

