

DOM DIOGO

Padeiro



Denominação: Vinho Verde Rosé | DOC

Casta: 100% Padeiro

Colheita: 2023

Sub-região: Basto

Álcool: 12% vol.

Acidez Total: 5,8 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 7,5 g/l

pH: 3.44

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 de cor rubi. Aroma a frutos vermelhos e morangos silvestres, sabor suave e persistente. Adequado a veganos.


HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, massas com tomate, mariscos e sushi.

RECOMENDAÇÕES

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







Dom Diogo



PADEIRO


Dom Diogo
VINHO VERDE | DOC
 COLHEITA SELECIONADA 2023
PADEIRO

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

5 600379 041021


VINHO VERDE

SELO DE GARANTIA
 Seal of Guarantee


VINHO VERDE

 COMISSÃO DE CULTURA DA
 REGIÃO DOS VINHOS VERDES
TN 0000 0000000 0

CONTÉM SUÍTIOS: CONTAINS SUITITES - ENTHALT SUITITE
 CONTIENE SUITITES - SIKATA SUITITEJA - ANNEHALER SUITITER

Fermentado em inox, apresenta um aroma a frutos vermelhos e morangos silvestres, com um sabor suave e persistente. Ideal como aperitivo, com massas de molho de tomate, marisco e sushi. Adequado a Veganos. Servir a 8-10°C.

Fermented in stainless steel, it offers the aroma of red fruits and wild strawberries, with a smooth and persistent flavour. Ideal as an aperitif or to accompany pasta with tomato sauce, seafood and sushi. Suitable for vegans. Ideal at 8-10°C.

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


 WINE IN MODERATION
 CHOOSE | SHARE | CARE

< 0,50L a 1L
 Decreto-Lei n.º 94/2012
 de 20/7/br11

