

QUINTA DA RAZA - Alvarinho I Trajadura



Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Castas: 60% Alvarinho, 40% Trajadura

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 12,5% Vol.

Acidez Total: 6,60 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 6,90 g/l

pH: 3,46

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas melhores uvas e fruto de uma harmonia perfeita entre as técnicas modernas e a tradição. A colheita é manual e feita para pequenas caixas. A vinificação é efetuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica em cubas de aço inox, a temperaturas controladas. Terminando este processo, o vinho estagia em cubas de inox durante cerca de 4 meses, na presença de borras finas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante e de elevada qualidade, de cor citrina, aspeto límpido e brilhante, fresco e frutado. Apresenta um final de boca longo e de sabor persistente. Uma mistura das nossas melhores castas que resulta num vinho equilibrado.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos leves, peixe ou marisco, carnes brancas, saladas e refeições asiáticas.

RECOMENDAÇÕES

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