

QUINTA da RAZA - Alvarinho



Denominação: Vinho Regional Minho Branco

Castas: 100% Alvarinho

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 12,5% Vol.

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

Açúcar Residual: 6,9 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 temperatura controlada. 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 monovarietal elegante, de cor citrina e com fragrância frutada e floral. Apresenta um final de boca harmonioso e persistente, com textura e maturidade.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho ideal para acompanhar pratos leves, peixe, sushi, marisco, carnes brancas e queijos.

RECOMENDAÇÕES

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