

QUINTA DA RAZA – Avesso | Alvarinho

Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Castas: 60% Avesso, 40% Alvarinho

Colheita: 2018

Sub-região: Basto

Álcool: 13,5% Vol.

Acidez Total: 6,70 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 3,50 g/l

pH: 3,24

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas melhores uvas das castas Avesso e Alvarinho 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. Terminado este processo, é adicionado ao vinho 10% da colheita anterior que estagiou um ano em barris de carvalho. O mosto repousa depois sobre borras finas em cubas de inox durante cerca de 4 meses. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA

Quinta da Raza Avesso / Alvarinho é um vinho de elevada qualidade, intenso e fresco, com um aroma frutado e floral, uma complexidade elevada e sabor persistente. Revela-se um vinho poderoso, com um bom potencial de envelhecimento.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho ideal para acompanhar com marisco, peixe, massas, pratos leves e pratos de carne. À medida que envelhece, acompanha agradavelmente com queijos.

RECOMENDAÇÕES

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



2019



Decanter
Medalha de Prata