

# QUINTA DA RAZA - Avesso



**Denominação:** Vinho Verde Branco | DOC

**Castas:** 100% Avesso

**Colheita:** 2018

**Sub-região:** Basto

**Álcool:** 13,5% Vol.

**Acidez Total:** 6,90 g (ácido tartárico)/l

**Açúcar Residual:** 2,90 g/l

**pH:** 3,18

## 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, aspeto límpido e brilhante, fresco, de aroma frutado e floral. Apresenta um final de boca harmonioso e persistente. Este vinho tem um bom potencial de envelhecimento, desenvolvendo adicionalmente mais complexidade e volume de boca.

## HARMONIZAÇÕES

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

## RECOMENDAÇÕES

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

2019



**Concours Mondial de Bruxelles**

Medalha de Ouro



**Decanter**

Medalha de Bronze