

QUINTA DA RAZA – Espumante

Denominação: Espumante de Qualidade de Vinho Verde Branco | DOC

Castas: Alvarinho, Avesso e Arinto

Colheita: 2017

Sub-região: Basto

Álcool: 12,5% Vol.

Acidez Total: 7,40 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 2,10 g/l

pH: 3,05



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. O método usado para obter o espumante é o método clássico (Méthode Champenoise), com leveduras livres, seguido de estágio de 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante, com bolha fina e persistente. Apresenta um final de boca seco (Bruto Natural), envolvente e refrescante.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho ideal como aperitivo, para acompanhar entradas à base de marisco ou para celebrar bons momentos.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C.