

RAZA – Rosé

Denominação: Vinho Verde Rosé | DOC

Castas: Vinhão, Padeiro e Espadeiro

Colheita: 2018

Sub-região: Basto

Álcool: 11,5% Vol.

Acidez Total: 6,30 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 9,50 g/l

pH: 3,11



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas uvas da casta Padeiro, Espadal e Vinhão fruto de uma harmonia perfeita entre as técnicas modernas e a tradição. A vindima é manual 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. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA

É um vinho com aromas a frutas vermelhas, muito fresco, resultado das características intrínsecas das nossas castas nativas.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho excelente como aperitivo ou para acompanhar refeições leves, saladas, marisco e peixe.

RECOMENDAÇÕES

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

2019



Mundus Vini
Medalha de Ouro



Concours Mondial de Bruxelles
Medalha de Prata