

RAZA – Branco

Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Castas: 50% Arinto, 35% Azal, 15% Trajadura

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 11,5% Vol.

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

Açúcar Residual: 6,8 g/l

pH: 3,23



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas uvas da casta Azal, Arinto e Trajadura e 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 de cor citrina aberta, muito fresco, de aroma frutado e apelativo, com uma acidez equilibrada.

Harmonizações

É um vinho excelente para acompanhar saladas, uma refeição de marisco, peixe ou pratos leves.

RECOMENDAÇÕES

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