

DOM DIOGO

Azal



Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Casta: 100% Azal

Colheita: 2024

Álcool: 12% vol.

Açúcar Residual: Seco

pH: 3,25

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma harmonia perfeita entre a tradição e as técnicas modernas e sustentáveis da vitivinicultura. Uvas desengaçadas e prensadas a baixa pressão; fermentação em cubas de inox com temperature controlada;

NOTAS DE PROVA

Cor citrina; aroma a citrinos e a maçãs verdes; sabor crocante e refrescante. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES

Saladas, peixe, mariscos e comida picante

RECOMENDAÇÕES

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

Dom Diogo

AZAL

Fermentado em inox, este vinho revela notas cítricas e de maçã verde, com um sabor refrescante e crocante. Perfeito com saladas, peixe, marisco e comida picante. Servir a 8-10°C.

Fermented in stainless steel tanks, this wine has notes of citrus fruit and green apple, with a fresh and crisp flavour. Perfect with salads, fish, seafood and spicy dishes. Serve at 8-10°C.

Dom Diogo
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2024

AZAL

VINHO BRANCO | WHITE WINE
Produzido e engarrafado por,
Produced and bottled by:
Quinta da Raza, Lda.
Celorico de Basto - Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt

750ml
12% vol. 12% alc./vol.

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee

VINHO VERDE

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0

CONTENHA SUFICIENTES - CONTAINS SUFFICIENT
CONTENHA SUFICIENTES - SUFFICIENT

Wines Portugal

Produção Sustentável

PT 003 - Vinha Sólida
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES

SUSTAINABLE WINEGROWING • CERTIFIED PORTUGAL • 1st EDITION

Adequado a veganos | Suitable for vegans

E: 318 kJ / 76 kcal por 100ml

600379 041304

de 20/Abri
Decreto-Lei nº 94/2012
> 0,50L a < 1L

Mod.055.01