

## QUINTA da RAZA

### Espumante

**Denominação:** Espumante de Qualidade de Vinho Verde (DOC)

**Castas:** 45% Alvarinho, 45% Avesso, 10% Arinto

**Colheita:** 2019

**Sub-Região:** Basto

**Álcool:** 12.5% vol.

**Acidez Total:** 7.90 g (tartaric acid)/l

**Açúcar Residual:** 2.70 g/l

**pH:** 3.00



#### 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 24 meses em garrafa.

#### NOTAS DE PROVA

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

#### HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, leitão, peixes gordos e ocasiões festivas

#### RECOMMENDATIONS

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C.



# QUINTA DA RAZA

**BRUTO NATURAL**

**QUINTA DA RAZA**  
ESPUMANTE DE QUALIDADE DE VINHO VERDE  
D.O.C.

**QUALITY SPARKLING WINE**  
**BRUTO NATURAL BRANCO 2019**

Produzido e engarrafado por,  
Quinta da Raza, lda,  
Peneiros - Celorico de Basto - Portugal  
PRODUCT OF PORTUGAL  
[www.quintadaraza.pt](http://www.quintadaraza.pt)

750ml  
12,5% vol.  
12,5% alc. by vol.

CONTÉM SULFITOS  
ENHALT SULFITE

**SELO DE GARANTIA**  
Seal of Guarantee



COMISSÃO DE VITICULTURA DA  
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

DECLARADO  
em 15/03/2012  
Decreto  
n.º 15/2012  
de 15/03/2012

REGIÃO DOS VINHOS VERDES  
D.O.C.G.





5 600379 040024