

RAZA

LAGARES

Vinho: TINTO NATURAL

Castas: Vinhão

Colheita: 2024

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 7,7g (tartaric acid)/l)

Açúcar Residual: Seco

pH: 3,23

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Com este RAZA LAGARES, voltamos a uma forma ancestral de produzir os nossos vinhos, não só porque deixamos as leveduras indígenas efetuarem a fermentação espontaneamente, mas também porque as videiras que deram origem a este vinho são descendentes da "semente" deixada por uma das nossas mais saudosas, antigas e agora reestruturada, vinha de Vinhão . As uvas são pisadas e fermentadas em lagares de granito centenários. O vinho é depois decantado e engarrafado. Devido à mínima intervenção humana, as garrafas podem apresentar depósito.

NOTAS DE PROVA

É um vinho de cor carregada. Refrescante e repleto de sabores a frutos vermelhos escuros tais como amoras e ameixas. Adequado para veganos.

HARMONIZAÇÕES

Carnes churrasco, lampreia, polvo e peixes gordos

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10º - 12ºC.



RAZA LAGARES

PT: O Carabidae, como auxiliar biológico no controlo de pragas, representa a nossa visão holística na viticultura.

EN: The Carabidae represents our holistic approach to viticulture. Its efficiency in biological pest control is remarkable.

RAZA LAGARES

VINHO REGIONAL MINHO TINTO / RED WINE 2024

Este vinho é produzido com métodos ancestrais e mínima intervenção. Fermenta em lagares de granito, com pisa a pé e levaduras indígenas. É um vinho não filtrado, com uma cor rubi profunda e aromas de frutos vermelhos e especiarias. Acompanha pratos de carne e de peixe. Sabor a 12-14°C.

This wine is produced using ancestral methods and minimal intervention. It ferments in granite lagares, with foot treading and indigenous yeasts. It's an unfiltered wine with red fruit and blackberry aromas, ideal for barbecue meats, lamb chops, octopus and oily fish. Serve at 12-14°C.

12,5% vol / 12,5% alc/vol / 750ml

Produzido e engarrafado por: Produced and bottled by: Quinta da Raza, lda. Celorio de Basto - Portugal

PRODUCT OF PORTUGAL | www.quintadaraza.pt

DECLARAÇÃO INSTITUCIONAL

REGIÃO DE PROTEÇÃO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

5 600379 041410

E: 310 kJ / 74 kcal por 100ml

WINE | MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

SELO DE GARANTIA

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

MINHO

DECLARACIÓN INSTITUCIONAL

REGIÓN DE PROTECCIÓN DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

5 600379 041410

E: 310 kJ / 74 kcal por 100ml

WINE | MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

SELO DE GARANTIA

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

MINHO

DECLARACIÓN INSTITUCIONAL

REGIÓN DE PROTECCIÓN DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

5 600379 041410

E: 310 kJ / 74 kcal por 100ml

WINE | MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

SELO DE GARANTIA

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

MINHO