

RAZA

CURTIMENTA

Vinho: Branco Natural de Curtimenta (Orange)

Casta: Avesso

Colheita: 2024

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,8 g (ácido tartárico)/l)

Açúcar Residual: Seco

pH: 3,21

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este RAZA CURTIMENTA é fermentado em lagares de granito.

As uvas são colhidas no ponto ótimo de maturação, desengaçadas e colocadas em lagares centenários de granito. A fermentação é efetuada por leveduras indígenas e, quando cerca de dois terços da fermentação estão concluídos, o vinho é trasfegado para cubas de inox onde termina a fermentação.

Após a fermentação alcoólica, o vinho é decantado e quando está limpo é engarrafado

NOTAS DE PROVA

Devido ao contacto prolongado com as películas e as sementes durante a fermentação, o vinho apresenta uma cor dourada e uma grande estrutura. No nariz destacam-se aromas de louro e casca de tangerina, na boca é seco com grande estrutura e persistência. Adequado para veganos.

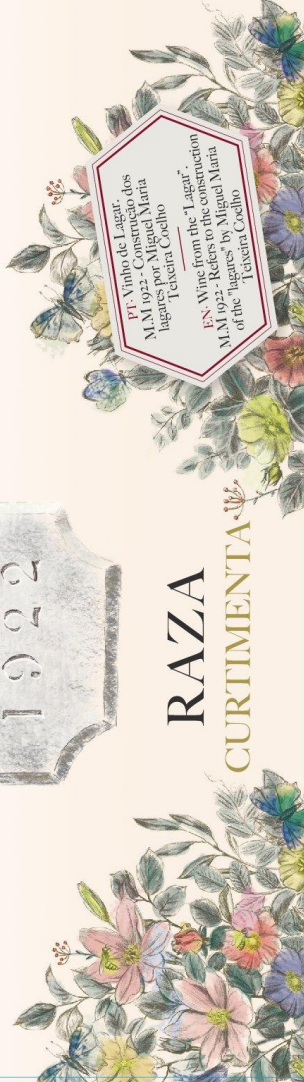
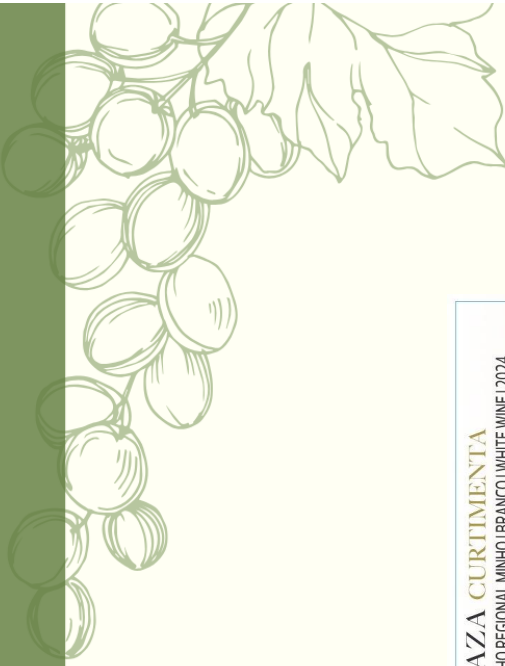
HARMONIZAÇÕES

Carnes assadas, peixes gordos e queijos fortes

RECOMENDAÇÕES

Temperatura de serviço entre 10° - 12°C.






RAZA
CURTIMENTA

RAZA CURTIMENTA

VINHO REGIONAL MINHO | BRANCO | WHITE WINE | 2024

Este vinho branco de cortimenta é feito com uvas oriundas em lagares de granito, com pouca pé e levedura indígena, resultando num vinho complexo com uma aromática marcante. Possui notas de maçã verde, limão e flores de campo e flores de campo. Ideal para carnes assadas, peixe grelhado e queijos brancos. Serve a 10-12°C.

This white wine is made from white grapes in granite lagares, with low yeasting and indigenous yeasts, resulting in a complex wine with an orange colour. Dry and full-bodied, with notes of green apples, tangerine and flowers. Ideal with roast meats, dairy fish and strong cheeses. Serve at 10-12°C.

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

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
ENERGIA 314 kJ / 75 kcal por 100ml

SELO DE GARANTIA
COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
MINHO
TI 0000 0000000 0
T > 0,50 L
D > 94/2012, de 20 de Abril
T > 0,50 L
D > 94/2012, de 20 de Abril

WINE-MODERATION
CHOOSE SHARE | DARK

SELO DE GARANTIA
COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES
MINHO
TI 0000 0000000 0
T > 0,50 L
D > 94/2012, de 20 de Abril
T > 0,50 L
D > 94/2012, de 20 de Abril

COMENTÁRIOS: CONVINHA SUAVES; ENTRAL SUITE
COMENTÁRIOS SUAVES: SGAU SUAVES SUAVES SUAVES SUAVES

PT: Vinho de Lagar.
M.M 1922 - Construção dos
lagares por Miguel Maria
Teixeira Coelho

EN: Wine from the "Lagar".
M.M 1922 - Refers to the construction
of the "lagares" by Miguel Maria
Teixeira Coelho