

DOM DIOGO

Padeiro



Denominación: Vinho Verde Rosé | DOC

Casta: 100% Padeiro

Cosecha: 2024

Subregión: Basto

Alcohol: 12% vol.

Acidez Total: 6,0 g (ácido tartárico)/l)

Azúcar Residual: Seco

pH: 3.23

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino es el resultado de una perfecta armonía entre la tradición y las técnicas de vinificación modernas y sostenibles. Uvas despalilladas y prensadas a baja presión. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

Vino de color rubí. Aroma de frutos rojos y fresas silvestres, sabor suave y persistente. Apto para veganos.

MARIDAJES

Aperitivo, pasta con tomate, marisco y sushi.

RECOMENDACIONES

Debe servirse a una temperatura entre 8°C y 10°C.



Dom Diogo

PADEIRO

Fermentado em inox, apresenta um aroma a frutos vermelhos e morangos silvestres, com um sabor suave e persistente. Ideal como aperitivo, com massas de molho de tomate, marisco e sushi. Servir a 8-10°C.

VINHO VERDE • D.O.C.
PRODUCT OF PORTUGAL

Fermented in stainless steel, it offers the aroma of red fruits and wild strawberries, with a smooth and persistent flavour. Ideal as an aperitif or to accompany pasta with tomato sauce, seafood and sushi. Ideal at 8-10°C.

Dom Diogo
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2024

PADEIRO Adequado a veganos | Suitable for vegans

VINHO ROSÉ | ROSE 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



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0
CONTENHA SUÍTOS: CONTAINS SUITETS: ENTHALT SUITTE
CONTIENT DES SUITTES: SSCALDÄ SUITTECA: ANNEHALERS SUITTE

> 0,50L a ≤ 1L
De 20/Abri
n.º 94/2012



PT 003 - Nova Sétima
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES



E: 322 kJ / 77 kcal por 100ml



5 1600379 041311