

RAZA

CURTIMENTA

Vino: Branco Natural de Curtimenta (Orange)

Casta: Avesso

Cosecha: 2024

Subregión: Basto

Alcohol: 12,5% vol.

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

Azúcar Residual: Seco

pH: 3,21

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este RAZA CURTIMENTA se fermenta en lagares de granito. La uva se recoge en su punto óptimo de maduración, se despalilla y se deposita en lagares centenarios de granito. La fermentación la realizan levaduras autóctonas y, cuando se han completado aproximadamente dos tercios de la fermentación, el vino se traslada a depósitos de acero inoxidable donde finaliza la fermentación. Tras la fermentación alcohólica, el vino se decanta y cuando está limpio se embotella

NOTAS DE CATA

Debido al prolongado contacto con los hollejos y las pepitas durante la fermentación, el vino presenta un color dorado y una gran estructura. En nariz destacan aromas de laurel y piel de mandarina. En boca es seco, con gran estructura y persistencia. Apto para veganos.

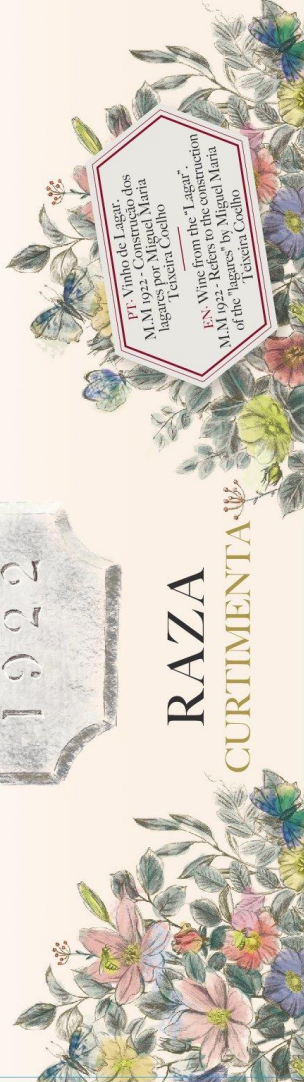
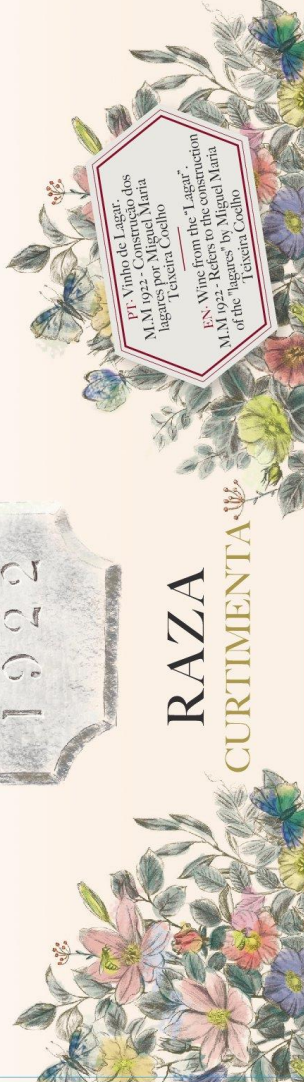
MARIDAJES

Carnes asadas, pescados grasos y quesos fuertes.

RECOMENDACIONES

Debe servirse a una temperatura entre 10°C y 12°C.





RAZA
CURTIMENTA

RAZA CURTIMENTA
VINHO REGIONAL MINHO | BRANCO | WHITE WINE | 2024

Este vinho branco de cortimeta é feito com uvas brancas em lagares de granito, com pouca aje e levedura indígena, resultando num vinho complexo com uma variedade de aromas e sabores. É ideal para acompanhar pratos de peixe e frutos do mar e também para beber sozinho.

This white wine is made from white grapes in granite lagares, with little yeasting and indigenous yeasts, resulting in a complex wine with an orange colour. Dry and full-bodied, with notes of spices, tangerine and flowers. Ideal with roast meats, fatty 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

DECELAÇÃO NATURAL
NATURAL DECELANCE

 5 600379 041403

E: 314 kJ / 75 kcal por 100ml

WINE-MODERATION
CHOOSE SHARE | DARK

TI 0000 0000000 0

SELO DE GARANTIA
MINHO
COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Procedimento de produção: 94/2012, de 20 de Abril
D > 0,50%
Selo de Garantia

COMENTÁRIOS: CONVINHA SUAVES: ENTRAL SUITE
COMENTÁRIOS SUAVES: SUAVES SUAVES: INGENHOS 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