

DOM DIOGO

Azal



Denominación: Vinho Verde Branco | DOC

Casta: 100% Azal

Cosecha: 2024

Subregión: Basto

Alcohol: 12% vol.

Azúcar Residual: Seco

pH: 3,25

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino es el resultado de una perfecta armonía entre la tradición y las técnicas de vinificación modernas y sostenibles. Las uvas se despallan y se prensan a baja presión; la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada;

NOTAS DE CATA

Color cítrico; aromas cítricos y de manzana verde; sabor crujiente y refrescante. Apto para veganos.

MARIDAJES

Ensaladas, pescados, mariscos y comida picante.

RECOMENDACIONES

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

dom diogo

AZAL

Fermentado em inox, este vinho revela notas cítricas e de maçã verde, com um sabor refrescante e crocante. Perfeito com saladas, peixe, marisco e comida picante. Servir a 8-10°C.

Fermented in stainless steel tanks, this wine has notes of citrus fruit and green apple, with a fresh and crisp flavour. Perfect with salads, fish, seafood and spicy dishes. Serve at 8-10°C.

dom diogo
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2024

AZAL

Adequado a veganos | Suitable for vegans

VINHO BRANCO | WHITE 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

VINHO VERDE
COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0
CONTENHA SUFICIENTES - CONTAINS SUFFICIENT
CONTENHA SUFICIENTES - SUFFICIENT

de 20/Abri
Decreto-Lei n.º 94/2012
> 0,50L a < 1L

E: 318 kJ / 76 kcal por 100ml

Produção Sustentável
PT 003 - Vinha Sólida
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES

Produção Sustentável
PORTUGAL
SUSTAINABLE WINEGROWING • CERTIFIED
WINE • EKOLOGISCH

Wines
Portugal

600379 041304