

RAZA

Blanco



Denominación: Vinho Verde Branco | DOC

Casta: 50% Arinto, 35% Azal, 15% Trajadura

Cosecha: 2024

Sub-región: Basto

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez Total: 6,4 g (ácido tartárico)/l)

Azúcar Residual: Seco

pH: 3,27

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 despalillan y se prensan a baja presión. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

Un vino de color cítrico con un aroma afrutado muy refrescante y un paladar crujiente. Apto para veganos.

MARIDAJES

Aperitivo, ensaladas, mariscos, pescados y platos ligeros.

RECOMENDACIONES

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



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



CONTIEN DES SULFITES - CONTIENS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE
CONTIEN DES SULFITES - SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA - INNEHÅLLER SULFITER

Mod.055.01