

DOM DIOGO

ARINTO



Denominación: Vinho Verde Branco |DOC

Casta: 100% Arinto

Cosecha: 2024

Subregión: Basto

Alcohol: 12% vol.

Acidez Total: 6,5g (ácido tartárico)/l)

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

NOTAS DE CATA

Elegante vino de color cítrico con aromas de fruta tropical y fruta de hueso, un sabor crujiente, fresco y persistente. Apto para veganos.

MARIDAJES

Pescado, marisco, pasta y comida especiada.

RECOMENDACIONES

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



Dom Diogo

ARINTO

Fermentado em inox, com aromas de frutos tropicais e de caroço, este vinho é fresco e crocante, com sabor suave e persistente. Ideal com peixe, mariscos, massas e comida picante. Servir a 8-10°C.

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

Fermented in stainless steel, with aromas of tropical and stone fruit, this wine is fresh and crisp, with a smooth and persistent flavour. Ideal with fish, seafood, pasta and spicy food. Serve at 8-10°C.

Dom Diogo
VINHO VERDE | DOC
COLHEITA SELECIONADA 2024
ARINTO

Adequado a regimes | Suitable for regains

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



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL
INGREDIENTES



E: 318 kJ / 76 kcal por 100ml



> 0,50L a < 1L
Decreto-Lei nº 94/2012
de 20/Abril

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES
TN 0000 0000000 0

CONTÉM SULFITOS • CONTIENS SULFITES • ENHANT SULFITE
CONTIENT DES SULFITES • SÖSULFÄSULFITE • INNHÄLLER SULFITE