

QUINTA da RAZA

Espumoso



Denominación : Espumante de Qualidade de Vinho Verde (DOC)

Castas: 45% Alvarinho, 45% Avesso, 10% Arinto

Cosecha: 2019

Subregión: Basto

Alcohol: 12.5% vol.

Acidez Total: 7.90 g (tartaric acid)/l

Azúcar Residual: 2.70 g/l

pH: 3.00

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino es el resultado de una perfecta armonía entre la tradición y las técnicas de vinificación modernas y sostenibles. El vino se elabora mediante prensado de la uva a baja presión, seguido de fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El método utilizado para obtener el vino espumoso es el clásico (Méthode Champenoise), con levaduras libres, seguido de una crianza de 24 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Vino elegante con burbujas finas y persistentes. Tiene un final seco (Bruto Natural), envolvente y refrescante. Apto para veganos.

MARIDAJES

Aperitivo, cochinillo, pescado azul y ocasiones festivas.

RECOMENDACIONES

Debe servirse a una temperatura de 8°C.



Mod.055.01

