

QUINTA da RAZA

Alvarinho

Denominación: Vinho Verde Branco | DOC

Castas: 100% Alvarinho

Cosecha: 2024

Subregión: Basto

Alcohol: 13,5% Vol.

Acidez Total: 6,3 g (ácido tartárico)/l

Azúcar Residual: Seco

pH: 3,39

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino es el resultado de una perfecta armonía entre la tradición y las técnicas de vinificación modernas y sostenibles. La vinificación se realiza mediante prensado de las uvas a baja presión, seguido de maceración prefermentativa. Fermentación en acero inoxidable a bajas temperaturas, seguida de *bâtonnage* durante unos 4 meses sobre lías finas.

NOTAS DE CATA

Vino monovarietal elegante, de color cítrico, con aroma a fruta madura y flores blancas y sabor armonioso y persistente. Apto para veganos.

MARIDAJES

Pescados a la plancha, mariscos y quesos suaves.

RECOMENDACIONES

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





QUINTA DA RAZA

ALVARINHO

Fermentado em inox após maceração pré-fermentativa, seguido de quatro meses de batonnage, este vinho revela aromas de frutos maduros e flores brancas, com um sabor harmonioso e persistente. Ideal com peixe grelhado, mariscos e queijos suaves. Servir a 8-10°C.

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

Fermented in stainless steel after pre-fermentation maceration, followed by four months of bâtonnage, this wine reveals aromas of ripe fruit and white flowers, with a harmonious and persistent flavour. Ideal with grilled fish, shellfish and soft cheeses. Serve at 8-10°C.

QUINTA DA RAZA

VINHO VERDE | DOC

COLHEITA SELECIONADA 2024

ALVARINHO Adequado a veganos | Suitable for vegans

VINHO BRANCO | WHITE WINE
Produzido e engarrafado por:
Quinta da Raza, lda.
Calvário de Basto - Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadaraza.pt



E: 335 kJ / 80 kcal por 100ml



750ml
13,5% vol. 13,5% alc./vol.



SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0

CONTÉM SUFICIENTES VINHOS SUFICIENTE
CONTIENEN SUFICIENTE VINHOS SUFICIENTE