

## RAZA PET NAT

### Rose



**Vinho:** Espumante Rosé Natural – IG Minho

**Castas:** Padeiro, Vinhão

**Colheita:** 2023

**Álcool:** 12,5% vol.

**Acidez Total:** 7,8 g (tartaric acid)/l)

**Açúcar Residual:** 1,1 g/l

**pH:** 3,07

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Com este RAZA PET NAT, voltamos a uma forma ancestral de produzir os nossos vinhos. Mínima intervenção humana. A fermentação com as leveduras indígenas termina na garrafa, criando uma bolha fina e persistente e um sedimento natural. O vinho não é filtrado.

### NOTAS DE PROVA

Um vinho muito frutado, bolha fina e persistente. Refrescante e repleto de sabores a frutos vermelhos e fermento selvagem. O seu sedimento natural torna o vinho turvo enquanto aumenta a complexidade dos sabores.

### HARMONIZAÇÕES

Aperitivo, peixes gordos, comida picante e ocasiões festivas

### RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 6° - 8°C.



# RAZA PET-NAT

*PT: A família, como auxiliar biológico, apresenta a natureza mais salutar na viticultura.*  
*EN: The ladybug represents our biological ally in biological pest control is remarkable.*

**RAZA PET-NAT ROSE 2023**  
**VINHO ESPUMANTE IG MINHO | BRUTO | ROSE SPARKLING WINE**

Com este Pet-Nat (Petillant Naturelle), voltamos a uma forma ancestral de produzir os nossos vinhos, com levadura indígena que confere um carácter único na garrafa, criando uma Doce Rosa, e um acabamento natural que se mantém vivo até ao momento de beber. Este vinho é produzido em Portugal, com uvas de variedades autóctonas, como o Espadinho, os Pêlozes, o Bical e o Trincadeira. Adequado a vegetarianos. Sem a 8-10°C. Segue a criar depósito.

With this Pet-Nat (Petillant Naturelle), we have returned to an ancient way of producing our wines, using indigenous yeast that gives our wines a unique character in the bottle, creating a Sweet Rose, and a natural finish that remains alive until the moment of drinking. This wine is produced in Portugal, with grape varieties from the region, such as Espadinho, Pêlozes, Bical and Trincadeira. Suitable for vegetarians. Serve at 8-10°C. Subject to deposit.

**12,5% vol | 12,5% Alc. by Vol. | 17,50ml**

Produzido e engarrafado por: Produced and bottled by:  
 Quinta da Raza, Lda. Celheiro de Bazo - Pinhal  
 Produced in Portugal | [www.quintadaraza.pt](http://www.quintadaraza.pt)




5 600379 041120



WINE - MODERATION  
 CHOOSE | SHARE | CARE

0 0000 0000000 0

Decreto-Lei nº 94/2012, de 20 de Abril  
 de 2012  
 x 0,50 L  
 de 1,50 Litros

**SELLO DE GARANTIA**  
**MINHO**  
 COMISSÃO DE VITICULTURA DA  
 REGIÃO DOS VINHOS VERDES

COMBENES SUITES - COMBENES SUITES - BOHNHOLZ SUITE  
 COMBENES SUITES - SSOJAS SUITE - WINERHALLER SUITE