

DOM DIOGO - Arinto



Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Casta: 100% Arinto

Colheita: 2020

Sub-região: Basto

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,8 g (ácido tartárico)/l)

Açúcar Residual: 5,10 g/l

pH: 3,37

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas apropriadas (20 Kg)

Uvas desengaçadas e prensadas a baixa pressão

Fermentação em cubas de aço a temperaturas controladas

Antes do engarrafamento, o vinho é filtrado e estabilizado pelo frio

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante de cor citrina

Aroma frutado e complexo

Muito fresco, sabor crocante e envolvente

HARMONIZAÇÕES

É um vinho excelente para acompanhar peixe ou marisco, carne de aves ou risotto.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C – 10°C.

DOM DIOGO

VINHO VERDE | DOC

COLHEITA SELECIONADA 2019

ARINTO

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido e engarrafado por:
Produced and bottled by:

Quinta da Raza, lda.

Peneireiros - Celorico de Basto - Pt

PRODUCT OF PORTUGAL

www.quintadaraza.pt



750ml

12% Vol.

12% Alc. by Vol.



SELO DE GARANTIA
Seal of Guarantee



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

TN 0000 0000000 0

> 0,50L a < 1L
Decreto-Lei n.º 94/2012
de 20/Abril



Dom Diogo

ARINTO

Dom Diogo Arinto, produzido com as nossas melhores uvas da casta Arinto, é um vinho de cor citrina, de aroma frutado e complexo, com sabor envolvente e persistente. É um vinho excelente para acompanhar uma refeição de peixe ou marisco, carnes brancas, pastas e risottos. Servir a 8 - 10°C.

We use our finest Arinto grapes to make this wine, which will reward you with deliciously fresh citrus and white-fruit flavours, resulting in a soft persistent taste to the palate. This wine is delicious served with seafood, fish, poultry, pasta and risotto dishes. Best drunk at 8 - 10°C.

VINHO VERDE • D.O.C.
COLHEITA SELECIONADA 2019

PRODUCT OF PORTUGAL