

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Quinta da Raza Avesso Vinho Verde 2021
<b>Vinícola</b>	Quinta da Raza
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Avesso
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	4 meses sobre as borras finas
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

[...] *Na sensação na boca, este parece um estilo relativamente encorpado para a linha (embora no esquema mais amplo das coisas, corpo médio seja mais preciso). Acrescenta um final suculento e fresco, com a acidez perfeitamente integrada no meio da boca. Na sua juventude apresenta um final persistente e algo envolvente. Este Avesso bastante severo e sério parece muito bem hoje. Mais uma vez, vale a pena inclinar-se agora, mas este tem que provar que pode durar vários anos para justificar o meu entusiasmo. Eu acho que vai.* **Mark Squires, Wine Advocate**

Integrante da gama de topo da Quinta da Raza, este varietal de Avesso é um dos exemplares mais importantes dessa icônica vinícola da região de Vinhos Verdes.

Elaborado em quantidade limitada, é o resultado obtido com as uvas de melhor qualidade que a empresa cultiva na sub-região de Basto. O vinho foi vinificado em tanques de aço inox e estagiou durante 4 meses sobre suas borras finas, antes de engarrafado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com halos esverdeados



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas (limão-taiti), pêssego fresco, maçã-verde, camomila e toques minerais salinos



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

é um exemplar cremoso, dotado de bom corpo, uma acidez pulsante, suculenta, e grande profusão de frutas cítricas, que predominam em boca; o final é longo, persistente e muito saboroso, dando o tom para este vinho de grande potencial gastronômico

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas



## CULINÁRIA