

ARCA NOVA



QUINTA DAS ARCAS



Désignation: *Vinho Verde DOC*

Type: *Blanc Sec*

Année: 2022

Cépages: *Alvarinho 100%*

Alcool (%vol): 13,5

Sucre Résiduel (g/dm³): ≤1,5

Acidité Totale (g/dm³): 6

Oenologue: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



"Certificado por Kiwa Sativa"
Vinho de uvas produzidas em
modo de produção integrada.



VEGAN

Vendanges manuelles avec de faibles rendements à l'hectare et un excellent terroir pour la production de cette variété.

Coûts macération, la décantation avec des températures de contrôle classiques. La mise sur le marché dans la bouteille après 3 mois.

Aspect: Limpide, jaune paille clair avec des reflets.

Arôme: Des fruits abondants avec des notes complexes de confit d'agrumes qui comprend le pamplemousse. Souligner encore les saveurs tropicales bien intégrés dans l'ensemble.

Palais: Structure complexe. Volumineux en bouche, avec une acidité vive pour compléter l'ensemble. Équilibre parfait entre l'alcool et l'acidité.

Bouteille: *Renana Elite 750ml*

Poids: 1,53 kg

EAN: 5603238121834

Boîte: 6 bouteilles

Mesures: 251mmX164mmX380mm

Poids: 9,47 kg

EAN: 15603238121831

Palette: *Europalette 80 boîtes*

Mesures: 120cmX80cmX146cm

Poids: 779 kg

Ce vin vert s'harmonise parfaitement avec les plats de poisson, de nombreuses grillades oiseau nourriture asiatique ou tout simplement une fraiche.

Est parfait pour un apéritif d'été.

Doit être servi à une température comprise entre 10 à 12°C.

Doivent être stockés dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière.

Quinta das Arcas
4440-392 Sobrado - Valongo
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com

