



QUINTADASARCAS

# ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2023

Castas: *Alvarinho 60%, Arinto 40%*

Teor Alcoólico (%vol): 12

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): ≤1,6

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 5

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

*Desengace total para melhor extração dos aromas varietais primários. Fermentação a baixas temperaturas. Batonnage bi-mensal durante 6 meses.*

*Aspecto: Límpido e cristalino, com palha aberta.*

*Aroma: Fruta tropical abundante, alperce bem integrados com as notas de citrinos frescos.*

*Paladar: Estrutura complexa. Volumoso na boca com uma excelente acidez crocante a completar o conjunto. Perfeito equilíbrio entre álcool e acidez com um final de boca bem seco.*

Garrafa: Reno Ambar 750ml

Peso: 1,25 kg

EAN: 5603238121827

Caixa: 6 garrafas

Peso: 7,62 kg

Medidas: 220mmX150mmX340mm

EAN: 15603238121824

Palete: Europaleta 100 caixas

Peso: 782 kg

Medidas: 120cmX80cmX151cm

*Este vinho harmoniza na perfeição com pratos de peixe, carnes de ave grelhadas, comida Asiática ou simplesmente uma salada fresca.*

*É perfeito para um aperitivo de verão.*

*Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 12°C.*

*Deve ser armazenado em local fresco e seco e protegido da luz.*

Quinta das Arcas  
4440-392 Sobrado - Valongo  
Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811  
info@quintadasarcas.com  
www.quintadasarcas.com

