



Dénomination: *Vinho Verde DOC*

Type: *Loureiro*

Année: *2023*

Cépages: *Loureiro 100%*

Teneur en Alcool (%vol): *11,5*

Sucre Résiduel (g/dm³): *8*

Acidité Totale (g/dm³): *6*

Cenologues: *Fernando Machado et Henrique Lopes*



Flottaison en atmosphère contrôlée pour préserver les arômes variétaux.

Fermentation à basse température et bâtonnage à la fin de la fermentation alcoolique. Pas de fermentation malolactique.

Aspect : Très clair et couleur paille claire.

Arôme : Intense avec des arômes de fruits tropicaux tels que la mangue et la fleur d'oranger.

Palais : Structure bien définie et fraîcheur active avec une acidité croquante. Finale persistante en bouche.

Bouteille: *Bordalesa Elite 750ml*

Poids: *1,25 kg*

EAN: *5603238121759*

Boîte: *6 bouteilles*

Dimensions: *225mmX148mmX325mm*

Poids: *7,15 kg*

EAN: *15603238123715*

Palette: *Europaete 100 boîtes*

Dimensions: *120cmX80cmX146cm*

Poids: *736 kg*

Ce vin verde se marie parfaitement avec une variété de plats tels que les poissons, les viandes de volaille grillées, la cuisine asiatique ou une salade fraîche. Il est parfait pour un apéritif estival. Il doit être servi à une température entre 8°C et 10°C. Il est préférable de le consommer dans les 2 ans suivant la date de mise en bouteille.

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

