



# CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Dénomination: Vinho Verde DOC

Type: *Blanc Sec*

Année: 2023

Cépages: *Alvarinho 60%, Arinto 40%*

Teneur en Alcool (%vol): 12

Sucre Résiduel (g/dm<sup>3</sup>): ≤1,5

Acidité Totale (g/dm<sup>3</sup>): 5,5

Cenologues: *Fernando Machado et Henrique Lopes*

*Égrappage complet pour une meilleure extraction des arômes variétaux primaires. Fermentation à basse température. Bâtonnage bimensuel pendant 6 mois.*

*Aspect: Clair et cristallin, avec une teinte de paille légèrement ouverte.  
Arôme: Abondance de fruits tropicaux, abricot bien intégré avec des notes d'agrumes frais.  
Palais: Structure complexe. Volumineux en bouche avec une excellente acidité croquante pour compléter l'ensemble. Équilibre parfait entre l'alcool et l'acidité avec une finale en bouche bien sèche.*

Bouteille: *Bordalesa Prestigio 750 ml*

Poids: 1,21 kg

EAN: 5603238133790

Boîte: 6 bouteilles

Poids: 7,40 kg

Dimensions: 220mmX150mmX340mm

EAN: 15603238133797

Palette: *Europalette 100 boîtes*

Poids: 761 kg

Dimensions: 120cmX80cmX151cm

*Ce vin se marie parfaitement avec des plats de poisson, des viandes de volaille grillées, des plats asiatiques ou simplement une salade fraîche. Il est parfait pour un apéritif estival. Il doit être servi à une température entre 10 et 12°C. Il doit être conservé dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.*

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

