



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Désignation: *Vinho Verde DOC*

Type: *Loureiro*

Année: 2023

Cépages: *Loureiro*

Alcool (%vol): 11,5

Sucre Résiduel (g/dm³): 8

Acidité Totale (g/dm³): 6

Oenologue: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



Vendanges manuelles avec des tiges totale.

Flottant dans une atmosphère contrôlée pour maintenir les arômes variétaux. Fermentation à basse température et batonnagem à la fin de la fermentation alcoolique. Sands fermentation malolactique.

Aspect: Limpide, jaune paille clair avec des reflets.

Arôme: Intense et fruité avec des arômes de fruits tropicaux comme la mangue et la banane.

Palais: Bien défini structure et la fraîcheur caractéristique active d'un bom vin blanc.

Bouteille: *Boudeaux Prestige 750 ml*

EAN: 5603238131734

Boîte: 6 bouteilles

Mesures: 220mmX150mmX340mm

EAN: 1563238133766

Palette: *Europalette 100 boîtes*

Mesures: 120cmX80cmX150cm

Poids: 1,25 kg

Poids: 7,15 kg

Poids: 736 kg

Ce vin vert s'harmonise avec divers plats tels que le poisson, de volaille grillés caenes cuisine asiatique ou une salade fraîche. Est parfait pour un apéritif d'été.

Doit être servi à une températures 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

