

ARCA NOVA



QUINTA DAS ARCAS



Dénomination: *Vinho Verde DOC*

Type: *Blanc Sec*

Année: 2023

Cépages: *Alvarinho 100%*

Teneur en Alcool (%vol): 13

Sucre Résiduel (g/dm³): ≤1,5

Acidité Totale (g/dm³): 6

Cenologues: *Fernando Machado et Henrique Lopes*



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



VEGAN

Récolte manuelle dans des vignes à faible rendement par hectare. Macération pelliculaire, décantation par flottaison et fermentation sous contrôle de température. Bâtonnage à la fin de la fermentation alcoolique pendant 1 mois, une fois par semaine. Mise sur le marché après un minimum de 2 mois d'élevage.

Aspect: Clair et cristallin, de couleur citrine.

Arôme: Abondante en fruits avec des notes complexes d'agrumes confits, notamment de pamplemousse. À noter également les arômes tropicaux bien intégrés dans l'ensemble. Grande capacité d'évolution.

Palais: Structure complexe.

Corsé en bouche avec une excellente acidité. Très équilibré, avec une structure et une finale en bouche robustes.

Bouteille: *Renana Elite 750ml*

Poids: 1,53 kg

EAN: 5603238121834

Boîte: 6 bouteilles

Dimensions: 251mmX164mmX380mm

Poids: 9,47 kg

EAN: 15603238121831

Palette: *Europalette 80 boîtes*

Dimensions: 120cmX80cmX146cm

Poids: 779 kg

Ce vinho verde se marie parfaitement avec une variété de plats de poisson, de viandes de volaille grillées, de cuisine asiatique ou simplement une salade fraîche. Il est parfait pour un apéritif estival. Il doit être servi à une température entre 10 et 14°C. Il doit être conservé dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

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

