

ARCA NOVA



QUINTA DAS ARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2023

Castas: *Alvarinho 100%*

Teor Alcoólico (%vol): 13

Açúcar Residual (g/dm³): ≤1,5

Acidez Total (g/dm³): 6

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



"Certificado por Kiva Sabiva"
Vinho de uvas produzidas em modo de produção integrada.



VEGAN

Colheita manual em vinhas com baixa produção por hectare. Maceração pelicular, decantação por flutuação e fermentação com controlo de temperaturas. Battonage no final da fermentação alcoólica durante 1 mês, uma vez por semana. Colocação no mercado após estágio mínimo de 2 meses.

Aspecto: Límpido e cristalino, de cor citrina.

Aroma: Fruta abundante com notas complexas de citrinos confitados onde se destaca a toranja. De salientar ainda os aromas tropicais bem integrados no conjunto. Alta capacidade de evolução.

Paladar: Estrutura complexa. Volumoso na boca com uma excelente acidez. Muito equilibrado, com estrutura e forte fim-de-boca.

Garrafa: *Renana Nouvelle 750ml*

EAN: 5603238121834

Caixa: 6 garrafas

Medidas: 251mmX164mmX380mm

EAN: 15603238121831

Palete: *Europaleta 80 caixas*

Medidas: 120cmX80cmX146cm

Peso: 1,53 kg

Peso: 9,47 kg

Peso: 779 kg

Este vinho verde harmoniza na perfeição com diversos 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
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com

