

ARCA NOVA



QUINTA DAS ARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco (Monovarietal)*

Ano: 2023

Castas: *Loureiro 100%*

Teor Alcoólico (%vol): 11,5

Açúcar Residual (g/dm³): 8

Acidez Total (g/dm³): 6

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



Flutuação em atmosfera controlada para manutenção dos aromas varietais.

Fermentação a baixas temperaturas e batonnage no fim da fermentação alcoólica. Sem fermentação maloláctica.

Aspecto: Bastante límpido e palha aberta.

Aroma: Intenso com aromas de frutos tropicais como a manga e flor de laranjeira.

Vincadas notas florais que se misturam com a fruta abundante.

Paladar: Estrutura bem definida e frescura ativa com uma acidez crocante. Final de boca persistente.

Garrafa: *Bordalesa Elite 750ml*
Medidas: 315mmx72,8mm diâmetro
EAN: 5603238121759

Peso: 1,25 kg

Caixa: 6 garrafas
Medidas: 225mmX148mmX325mm
EAN: 15603238123715

Peso: 7,15 kg

Palete: *Europaete 100 caixas*
Medidas: 120cmX80cmX146cm

Peso: 736 kg

Este Vinho Verde harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas comida Asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

Melhor se consumido até 2 anos após a data do engarrafamento.

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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



wines of
portugal
a world of difference