



QUINTA DAS ARCAS

# ARCA NOVA



Dénomination: *Vinho Verde DOC*

Type: *Rosé*

Année: *2023*

Cépages: *Vinhão 40%, Touriga Nacional 30%, Padeiro 30%*

Teneur en Alcool (%vol): *11,5*

Sucre Résiduel (g/dm<sup>3</sup>): *8*

Acidité Totale (g/dm<sup>3</sup>): *6,5*

Cenologues: *Fernando Machado et Henrique Lopes*



*Raisins récoltés à la main et à courte distance de la cave.  
Raisins immédiatement égrappés et partiellement pressés.  
Légère macération pelliculaire.  
Fermentation à basse température.*

*Aspect: Rose clair avec des nuances légères de rose.  
Arôme: Fruité et frais. Arômes de fruits des bois rouges, avec une  
prédominance de framboise et de pomme rouge.  
Palais: Un équilibre parfait entre l'alcool et l'acidité.  
Crémeux et doux avec une finale persistante.*

Bouteille: *Bordalesa Transparente 750ml*

Poids: *1,21 kg*

EAN: *5603238128772*

Boîte: *6 bouteilles*

Dimensions: *220mmX150mmX340mm*

Poids: *7,41 kg*

EAN: *15603238128779*

Palette: *Europalette 100 boîtes*

Dimensions: *120cmX80cmX151cm*

Poids: *762 kg*

*Ce vin verde se marie parfaitement avec une variété de plats tels que des poissons, des viandes de volaille grillées ou une salade fraîche. Il est parfait pour un apéritif estival. Il se distingue lorsqu'il accompagne un repas de sushi.*

*Il doit être servi à une température comprise entre 8 et 10°C.*

*Il est préférable de le consommer dans les 2 ans suivant la date de mise en bouteille.*

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

