



QUINTADASARCAS

# ARCA NOVA

Dénomination: Vinho Verde DOC

Type: Rouge (Monovarietal)

Année: 2023

Cépages: Vinhão 100%

Teneur en Alcool (%vol): 10,5

Sucre Résiduel (g/dm<sup>3</sup>): 2,5

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

Cenologues: Fernando Machado et Henrique Lopes

*Rains récoltés à la main dans des parcelles sélectionnées.  
Égrappage total et macération carbonique à 2 bars pour la dégradation de l'acide malique et l'intensification de la couleur.  
Fermentation malolactique complète.*

*Aspect: Couleur rouge rubis d'une forte concentration.  
Arôme: Arômes frais et très fruités rappelant la prune et les mûres sauvages bien mûres.  
Palais: Structure forte, dense et concentrée. Tanins bien présents, mais doux et bien intégrés mais doux et bien intégrés dans l'ensemble. Pas astringent. Bonne typicité.*

Bouteille: Bordalesa Prestige 0,75L

Poids: 1,21 kg

EAN: 5603238123760

Bôte: 6 bouteilles

Poids: 7,36 kg

Dimensions: 225mmX148mmX325mm

EAN: 15603238123767

Palette: Europalette 100 bôites

Poids: 757 kg

Dimensions: 120cmX80cmX175cm

Bouteille: Bordalesa 0,375L

Poids: 0,6 kg

EAN: 5603238121766

Bôte: 12 bouteilles

Poids: 8,16 kg

Dimensions: 20mmx205mmx270mm

*Le vin verde rouge, en raison de ses caractéristiques particulières, devrait toujours être servi pendant un repas. Il devrait accompagner des plats de viandes rouges, de saucisses et des plats typiques de la gastronomie portugaise tels que le sarrabulho, la lamproie, la cabidela. Le Vinhão peut même accompagner parfaitement certains plats de morue. Il devrait être servi à une température entre 14 et 16°C. Mieux consommé jusqu'à 2 ans après la date de mise en bouteille.*



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

