



QUINTADASARCAS

ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Tinto (Monovarietal)*

Ano: 2023

Castas: *Vinhão 100%*

Teor Alcoólico (%vol): 10,5

Açúcar Residual (g/dm³): 2,5

Acidez Total (g/dm³): 6,5

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

*Uvas colhidas à mão de parcelas seleccionadas.
Desengace total e maceração carbónica a 2bar, para degradação do ácido málico e potenciação da cor.
Fermentação malolática completa.*

*Aspecto: Cor vermelho rubi de forte concentração.
Aroma: Aromas frescos e bastante frutados lembrando ameixa e amoras silvestres bem maduras.
Na boca: Estrutura forte, densa e concentrada. Taninos bem presentes, mas macios e bem incorporados no conjunto. Não adstringente. Boa tipicidade.*

Garrafa: *Bordalesa Prestige cor canela 0,75L* Peso: 1,21 kg

Medidas: 325mmx72,6mm diâmetro

EAN: 5603238123760

Caixa: 6 garrafas

Medidas: 225mmX148mmX325mm

Peso: 7,36 kg

EAN: 15603238123767

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Medidas: 120cmX80cmX175cm

Peso: 757 kg

Garrafa: *Bordalesa 0,375L*

Peso: 0,6 kg

EAN: 5603238121766

Caixa: 12 garrafas

Peso: 8,16 kg

Medidas: 20mmx205mmx270mm

O vinho verde tinto, devido às suas características particulares, deve ser sempre servido durante uma refeição. Deverá acompanhar pratos de carnes vermelhas, enchidos e pratos típicos da gastronomia Portuguesa como o sarrabulho, a Lampreia, a Cabidela. O Vinhão pode mesmo acompanhar na perfeição alguns pratos de Bacalhau.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 14 a 16°C.

Sujeito a acumulação de precipitado natural.

Melhor se consumir até 2 anos após a data de engarrafamento.

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

