

Bicudo



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: *2023*

Castas: *Loureiro 50%, Arinto 40%, Trajadura 10%*

Teor Alcoólico (%vol): *11*

Açúcar Residual (g/dm³): *6*

Acidez Total (g/dm³): *6*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



*Uvas colhidas à mão e prensadas rapidamente sem oxidação.
Uvas desengaçadas para obter os aromas mais frescos e florais.
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Bastante límpido e com reflexos palha.
Aroma: Frutado e fresco. Limpo e agradável com um bouquet rico e interessante. Frutos citrinos evidentes e aromas suaves de tropicalidade como manga e goiaba.
Paladar: Apresenta-se com uma mineralidade suave. Muito equilibrado e com uma estrutura interessante.*

Garrafa: *Reno 750 ml*
EAN: *5603238113419*

Peso: *1,23 kg*

Caixa: *6 garrafas*
Medidas: *220mmX150mmX330mm*
EAN: *15603238113416*

Peso: *7,65 kg*

Palete: *Europaleta 100 caixas*
Medidas: *120cmX80cmX150cm*

Peso: *786 kg*

Este vinho possui um leque muito variado de harmonizações e situações onde o seu consumo é bastante apreciado. Desde o picnic até ao cocktail de verão, este vinho acompanha na perfeição. Pode igualmente acompanhar com pratos de peixe, marisco, saladas e aves.

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
Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com

