



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2023

Castas: *Alvarinho 60%, Arinto 40%*

Teor Alcoólico (%vol): 12

Açúcar Residual (g/dm³): ≤1,6

Acidez Total (g/dm³): 5

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Desengace total para melhor extração dos aromas varietais primários. Fermentação a baixas temperaturas. Batonnage bi-mensal durante 6 meses.

Aspecto: Limpido e cristalino, com palha aberta.

Aroma: Fruta tropical abundante, alperce bem integrados com as notas de citrinos frescos.

Paladar: Estrutura complexa. Volumoso na boca com uma excelente acidez crocante a completar o conjunto. Perfeito equilíbrio entre álcool e acidez com um final de boca bem seco.

Garrafa: *Reno Oscura 750 ml*

Peso: 1,25 kg

EAN: 5603238133813

Caixa: *6 garrafas*

Peso: 7,61 kg

Medidas: 235mmX157mmX355mm

EAN: 15603238133827

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: 782 kg

Medidas: 120cmX80cmX157cm

Este vinho harmoniza na perfeição com pratos de peixe, carnes de ave grelhadas, comida Asiática ou simplesmente uma salada fresca.

É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 12°C.

Deve ser armazenado em local fresco e seco e protegido da luz.

Quinta das Arcas
4440-392 Sobrado - Valongo
Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com

