



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2023

Castas: *Loureiro 50%, Arinto 30%, Trajadura 10%, Avesso 10%*

Teor Alcoólico (%vol): 10,5

Açúcar Residual (g/dm³): 6

Acidez Total (g/dm³): 6

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



"Certificado por Kiwa Sativa"
Vinho de uvas produzidas em
modo de produção integrada.



VEGAN

*Uvas colhidas e vinificadas rapidamente sem oxidação.
Uvas desengaçadas para obter os aromas varietais mais expressivos e
vinhos menos adstringentes.
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Bastante límpio e cor citrina.
Aroma: Frutado e fresco. Limpo e agradável com um bouquet rico e
interessante. Frutos citrinos evidentes e aromas suaves de tropicalidade
como lichia e maracujá.
Paladar: Apresenta-se com uma mineralidade suave. Muito equilibrado e com
uma estrutura interessante.*

Garrafa: *Reno âmbar 750 ml*

Peso: 1,20 kg

EAN: 5603238133806

Caixa: *6 garrafas*

Peso: 7,35 kg

Medidas: 225mmX155mmX340mm

EAN: 35603238133807

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: 756 kg

Medidas: 120cmX80cmX175cm

*Este vinho verde harmoniza na perfeição com diversos pratos como por
exemplo peixes, carnes de ave grelhadas comida Asiática ou uma salada
fresca.*

É perfeito para um aperitivo de verão.

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

Deve ser consumido até 2 anos após a data de engarrafamento.

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

