



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Denominação: Vinho Verde DOC

Tipo: Loureiro (Monovarietal)

Ano: 2023

Castas: Loureiro

Teor Alcoólico (%vol): 11,5

Açúcar Residual (g/dm³): 8

Acidez Total (g/dm³): 6

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes



VEGAN

Flutuação em atmosfera controlada para manutenção dos aromas varietais.

Fermentação a baixas temperaturas e batonnage no fim da fermentação alcoólica. Sem fermentação maloláctica.

Aspecto: Bastante límpido e palha aberta.

Aroma: Intenso com aromas de frutos tropicais como a manga e for de laranja.

Paladar: Estrutura bem definida e frescura ativa com uma acidez crocante. Final de boca persistente.

Garrafa: Bordalesa Prestigio 750 ml

Peso: 1,25 kg

EAN: 5603238131734

Caixa: 6 garrafas

Peso: 7,15 kg

Medidas: 225mmX150mmX325mm

EAN: 1563238133766

Palete: Europaleta 100 caixas

Peso: 736 kg

Medidas: 120cmX80cmX150cm

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 8 a 10°C.

Melhor se consumido até 2 anos após a data do engarrafamento.

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

