



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Désignation: *Vinho Verde DOC*

Type: *Rosé (Variétale)*

Année: 2023

Cépages: *Vinhão 40%, Touriga Nacional 30%, Padeiro 30%*

Alcool (%vol): 11,5

Sucre Résiduel (g/dm³): 8

Acidité Totale (g/dm³): 6,5

Oenologue: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



*Raisins égrappés avec une légère macération pendant 12 heures.
Fermentation à basse température.*

*Aspect: Rose clair avec des tons de framboise.
Arôme: Fruité et frais. Des arômes de petits rouges, avec une prédominance pour la framboise et pomme rouge.
Palais: Très équilibré entre l'alcool et l'acidité. Crémeux et doux.*

Bouteille: Bourdeaux transparent 750 ml

Poids: 1,24 kg

EAN: 5603238133776

Boîte: 6 bouteilles

Poids: 7,45 kg

Mesures: 220mmX150mmX340mm

EAN: 1563238633761

Palette: *Europalette* 100 boîtes

Poids: 745 kg

Mesures: 120cmX80cmX175cm

Ce vin vert s'harmonise avec divers plats tels que le poisson, la viande de volaille grillé ou une salade fraîche. Est parfait pour un apéritif d'été. Se distingue pour accompagner un repas de sushi.

Doit être servi à une température comprise entre 8 à 10°C.

Meilleur si consommé dans les 2 ans suivant la date de mise en bouteille.

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

