



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Rosé*

Ano: *2023*

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

Teor Alcoólico (%vol): *11,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *8*

Acidez Total (g/dm³): *6,5*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



*Uvas colhidas à mão e a uma curta distância da adega.
Uvas imediatamente desengaçadas e parcialmente esmagadas.
Ligeira maceração pelicular.
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Rosado límpido com tons rosados leves.
Aroma: Frutado e fresco. Aromas de frutos de baga vermelhos do bosque, com predominância para a framboesa e a maçã vermelha.
Paladar: Muito equilíbrio entre o álcool e a acidez. Cremoso e macio com final persistente.*

Garrafa: *Bordalesa Transparente 750 ml*

Peso: *1,21 kg*

EAN: *5603238133776*

Caixa: *6 garrafas*

Peso: *7,41 kg*

Medidas: *220mmX150mmX340mm*

EAN: *15603238633761*

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: *762 kg*

Medidas: *120cmX80cmX151cm*

Este vinho verde harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão. Destaca-se ao acompanhar uma refeição de sushi.

*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

