

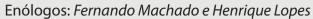
CONDE VILLAR QUINTADASARCAS

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





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



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





