

# QUINTA DAS ARCAS

Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco*

Ano: *2021*

Castas: *Alvarinho*

Teor Alcoólico (%vol): *13,5*

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): *1,5*

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): *6*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Este vinho foi produzido a partir de uvas de uma parcela da Quinta das Arcas localizada numa encosta do vale do rio Ferreira em Sobrado. Esta localização privilegiada, a montante da bacia paleo-zoica de onde partilhamos a natureza xistosa dos nossos solos.

Elaborado através de vinificação clássica, estagiou ainda em barricas de carvalho francês durante 8 meses com "batonnage" semanal durante 2 meses.

*Aspecto límpido de cor palha aberta.*

*Fruta abundante com notas complexos de citrinos confitados e flores brancas lembrando a jasmim.*

*Aromas complexos e integrados no conjunto. Estrutura forte volumoso na boca com uma excelente acidez que proporcionara uma forte capacidade de evolução.*

A fermentação em barrica e um curto estágio feito sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage, aumenta a integração da madeira com o vinho aumentando a sua cremosidade e profundidade.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C.

Deve ser armazenado em local fresco e seco e protegido da luz.



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

Quinta das Arcas  
4440-392 Sobrado - Valongo  
Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811  
info@quintadasarcas.com  
www.quintadasarcas.com

wines of  
portugal   
a world of difference

