

# ZAP!



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2023

Castas: *Loureiro, Arinto, Trajadura*

Teor Alcoólico (%vol): 9,5

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 20

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

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



*Uvas colhidas à mão e prensadas rapidamente sem oxidação.  
Uvas desengaçadas para obter os aromas mais frescos e florais.  
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Bastante límpio e com reflexos palha.  
Aroma: Frutado e fresco. Limpo e agradável com um bouquet rico e interessante. Frutos citrinos evidentes e aromas suaves de tropicalidade como lichia e maracuja.  
Paladar: Apresenta-se com uma mineralidade suave. Muito equilibrado e com uma estrutura interessante.*

Garrafa: *Bordalesa Elite 750 ml*

EAN: 5603238193855

Caixa: *6 garrafas*

Medidas: *220mmX150mmX330mm*

EAN: 15603238193852

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Medidas: *120cmX80cmX150cm*

Peso: *1,25 kg*

Peso: *7,00 kg*

Peso: *721 kg*

Este vinho possui um leque muito variado de harmonizações e situações onde o seu consumo é bastante apreciado. Desde o picnic até ao cocktail de verão, este vinho acompanha na perfeição. Pode igualmente acompanhar com pratos de peixe, marisco, saladas e aves. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C  
Melhor se consumido até 2 anos após a data do engarrafamento.

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

