



Arca Nova



QUINTA DAS ARCAS

Denominação: Vinho Verde DOC

Tipo: Branco (Monovarietal)

Ano: 2016

Castas: Loureiro 100%

Teor Alcoólico (%vol): 11,5

Açúcar Residual (g/dm³): 8

Acidez Total (g/dm³): 6

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Flutuação em atmosfera controlada para manutenção dos aromas varietais.

Fermentação a baixas temperaturas e batonnage no fim da fermentação alcoólica. Sem fermentação maloláctica.

Aspecto: Bastante límpio e citrino.

Aroma: Intenso com aromas de frutos tropicais como a manga e flor de laranjeira.

Vincadas notas florais que se misturam com a fruta abundante.

Paladar: Estrutura bem definida e frescura ativa com uma acidez crocante. Final de boca persistente.

Garrafa: Bordalesa Transparente 750ml

EAN: 5603238123715

Caixa: 6 garrafas

Medidas: 220mmX150mmX340mm

EAN: 15603238123712

Palete: Europaleta 100 caixas

Medidas: 120cmX80cmX175cm

Peso: 1,25 kg

Peso: 7,65 kg

Peso: 786 kg

Este Vinho Verde harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas comida Asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

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

wines of
portugal 
a world of difference

Safra 2016. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.