



QUINTADASARCAS

Arca Nova



Denominação: *Regional Minho IG*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: *2016*

Castas: *Alvarinho 100%*

Teor Alcoólico (%vol): *13,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *1,5*

Acidez Total (g/dm³): *6*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Colheita manual em vinhas com baixa produção por hectare.

Maceração pelicular, decantação por flutuação e fermentação com controlo de temperaturas.

Battonage no final da fermentação alcoólica durante 1 mês, uma vez por semana.

Colocação no mercado após estágio mínimo de 2 meses.

Aspecto: Límpido e cristalino, de cor citrina.

Aroma: Fruta abundante com notas complexas de citrinos confitados onde se destaca a toranja. De salientar ainda os aromas tropicais bem integrados no conjunto. Alta capacidade de evolução.

Paladar: Estrutura complexa. Volumoso na boca com uma excelente acidez. Muito equilibrado, com estrutura e forte fim-de-boca.

Garrafa: *Reno Elite 750ml*

EAN: *5603238121834*

Caixa: *6 garrafas*

Medidas: *255mmX168mmX378mm*

EAN: *15603238121831*

Palete: *Europaleta 76 caixas*

Medidas: *120cmX80cmX175cm*

Peso: *1,53 kg*

Peso: *9,47 kg*

Peso: *740 kg*

Este vinho verde harmoniza na perfeição com diversos pratos de peixe, carnes de ave grelhadas comida Asiática ou simplesmente uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 12°C.

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

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.