



# CONDE VILLAR QUINTADASARCAS



Denominação: *Regional Minho IG*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: *2018*

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*

*Colheita manual em vinhas com baixa produção por hectar.  
Maceração pelicular, decantação por flutuação e fermentação com controlo de temperaturas.  
Battonage no final da fermentação alcoólica 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: <i>Renana Elite 750ml</i>	Peso: <i>1,53 kg</i>
EAN: <i>5603238133783</i>	
Caixa: <i>6 garrafas</i>	Peso: <i>9,47 kg</i>
Medidas: <i>255mmX168mmX378mm</i>	
EAN: <i>15603238133780</i>	
Palete: <i>Europaleta 76 caixas</i>	Peso: <i>740 kg</i>
Medidas: <i>120cmX80cmX166cm</i>	

*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 14°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



Safra 2017. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.