

QUINTA DAS ARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco*

Ano: *2015*

Castas: *Trajadura*

Teor Alcoólico (%vol): *12,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *1,5*

Acidez Total (g/dm³): *5,5*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

As uvas que deram origem a este vinho único foram criadas nas nossas vinhas mais antigas da casta Trajadura (vinhas com mais de 20 anos). Cultivadas em modo biológico, escolhidas e vindimadas à mão foram rapidamente vinificadas de forma tradicional, respeitando de uma forma estreita a relação do homem com a natureza.

Aspecto cristalino, límpido e de cor citrina.

Fruta bem madura e jovem com registo tropical fresco, em equilíbrio com as notas discretas da tosta da madeira de carvalho francês, num conjunto amplo, complexo e harmonioso. Untoso, rico e elegante, intenso e muito persistente na boca.

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 10 a 12°C.

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

VINHO BIOLÓGICO



SATIVA - PT-BIO-03
Agricultura Portugal

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 2015. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.