



QUINTA DAS ARCAS

ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: *2018*

Castas: *Alvarinho 60%, Trajadura 40%*

Teor Alcoólico (%vol): *12,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *≤1,5*

Acidez Total (g/dm³): *5,5*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

*Desengace total para melhor extração dos aromas varietais primários.
Fermentação a baixas temperaturas.*

Aspecto: Límpido e cristalino, com palha aberta.

Aroma: Fruta abundante com notas complexas de citrinos onde se destaca a toranja e fruta de pevide como a pêra.

Paladar: Estrutura complexa. Volumoso na boca com uma excelente acidez crocante completa o conjunto. Perfeito equilíbrio entre álcool e acidez.

Garrafa: *Bordalesa Prestigio 750ml*

Peso: *1,21 kg*

EAN: *5603238123814*

Caixa: *6 garrafas*

Peso: *7,40 kg*

Medidas: *220mmX150mmX340mm*

EAN: *15603238123811*

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Medidas: *120cmX80cmX151cm*

Peso: *761 kg*

Este vinho harmoniza na perfeição com 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

