

ARCA NOVA



QUINTADASARCAS

Désignation: *Minho Régional IG*

Type: *Blanc Sec*

Année: *2018*

Cépages: *Alvarinho 100%*

Alcool (%vol): *13,5*

Sucre Résiduel (g/dm³): *≤1,5*

Acidité Totale (g/dm³): *6*

Oenologue: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Vendanges manuelles avec de faibles rendements à l'hectare et un excellent terroir pour la production de cette variété.

Coûts macération, la décantation avec des températures de contrôle classiques. La mise sur le marché dans la bouteille après 3 mois.

Aspect: Limpide, jaune paille clair avec des reflets.

Arôme: Des fruits abondants avec des notes complexes de confit d'agrumes qui comprend le pamplemousse. Souligner encore les saveurs tropicales bien intégrés dans l'ensemble.

Palais: Structure complexe. Volumineux en bouche, avec une acidité vive pour compléter l'ensemble. Équilibre parfait entre l'alcool et l'acidité.

Bouteille: *Flute 1500 ml*

Poids: *2,75 kg*

EAN: *5603238121841*

Ce vin vert s'harmonize parfaitement avec les plats de poisson, de nombreuses grillades oiseau nourriture asiatique ou tout simplement une fraîche.

Est parfait pour un apéritif d'été.

Doit être servi à une température comprise entre 10 à 12°C.

Doivent être stockés dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière.



Quinta das Arcas
4440-392 Sobrado - Valongo
Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811
info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com

