

ARCA NOVA



QUINTA DAS ARCAS



Denominação: *Regional Minho IG*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2020

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*



"Certificado por Kiva Sálvia"
Vinho de arvas produzidas em modo de produção Integrada.



VEGAN

*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 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: *Renana Elite 750ml*

Peso: 1,53 kg

EAN: 5603238121834

Caixa: 6 garrafas

Peso: 9,47 kg

Medidas: 255mmX168mmX378mm

EAN: 15603238121831

Palete: *Europaleta 80 caixas*

Peso: 740 kg

Medidas: 120cmX80cmX166cm

*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

