



QUINTADASARCAS

ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2017

Castas: *Loureiro 50%, Arinto 40%, Trajadura 10%*

Teor Alcoólico (%vol): 10,5

Açúcar Residual (g/dm³): 6

Acidez Total (g/dm³): 6

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

*Uvas colhidas e vinificadas rapidamente sem oxidação.
Uvas desengaçadas para obter os aromas varietais mais expressivos e vinhos mais encorpados.
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Bastante límpido e cor citrina.
Aroma: Frutado e fresco. Limpo e agradável com um bouquet rico e interessante. Frutos citrinos evidentes e aromas suaves de tropicalidade como lichia e maracujá.
Paladar: Apresenta-se com uma mineralidade suave. Muito equilibrado e com uma estrutura interessante.*

Garrafa: Reno Alto 750ml EAN: 5603238123807	Peso: 1,25 kg
Caixa: 6 garrafas EAN: 15603238123866	Peso: 7,64 kg
Medidas: 230mmX160mmX355mm	
Palete: Europaleta 100 caixas	Peso: 785 kg
Medidas: 120cmX80cmX160cm	

Garrafa: Reno 375ml EAN: 5603238121803	Peso: 0,65 kg
Caixa: 12 garrafas EAN: 25603238121814	Peso: 8 kg
Medidas: 270mmX205mmX270mm	
Palete: Europaleta 84 caixas	Peso: 693 kg
Medidas: 120cmX80cmX176cm	

*Este vinho possui um leque muito variado de harmonizações e situações onde o seu consumo é bastante apreciado. Desde o picnic até ao cocktail de verão, o Arca Nova Branco acompanha na perfeição. Pode igualmente acompanhar com pratos de peixe, marisco, saladas e aves.
Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C
Melhor se consumido até 2 anos após a data do engarrafamento.*

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