ARCA NOVA

QUINTA DAS ARCAS

Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: *2018*

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

Teor Alcoólico (%vol): *10,5*

Açucar 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: *Europalete 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: *Europalete 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 10ºC
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

VINHO VERDE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

wines of portugal
a world of difference