



QUINTADASARCAS

# ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Rose*

Ano: *2018*

Castas: *Espadeiro 50%, Touriga Nacional 50%*

Teor Alcoólico (%vol): *11,5*

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): *8*

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): *6,5*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

*Uvas colhidas à mão e a uma curta distancia da adega.  
Uvas imediatamente desengaçadas e parcialmente esmagadas.  
Ligeira maceração pelicular.  
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Rosado límpido com tons rosados leves.  
Aroma: Frutado e fresco. Aromas de frutos de baga vermelhos do bosque com predominancia para o morango e a fromboesa.  
Paladar: Muito equilibrio entre o alcool e a acidez. Cremoso e macio com final persistente.*

Garrafa: *Bordalesa Transparente 750ml*

Peso: *1,21 kg*

EAN: *5603238128772*

Caixa: *6 garrafas*

Peso: *7,41 kg*

Medidas: *220mmX150mmX340mm*

EAN: *15603238128779*

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Medidas: *120cmX80cmX151cm*

Peso: *762 kg*

*Este Vinho Verde harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.*

*Destaca-se bem numa refeição de sushi.*

*Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C.*

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

