



QUINTADASARCAS

ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Tinto (Monovarietal)*

Ano: 2020

Castas: *Vinhão 100%*

Teor Alcoólico (%vol): 11,5

Açúcar Residual (g/dm³): 2,5

Acidez Total (g/dm³): 6,5

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Uvas colhidas à mão de parcelas seleccionadas.

Desengace total e maceração carbónica a 2bar, para degradação do ácido málico e potenciação da cor.

Fermentação malolática completa.

Aspecto: Cor vermelho rubi de forte concentração.

Aroma: Aromas frescos e bastante frutados lembrando ameixa e amoras silvestres bem maduras.

Na boca: Estrutura forte, densa e concentrada. Taninos bem presentes, mas macios e bem incorporados no conjunto. Não adstringente. Boa tipicidade.

Garrafa: *Bordalesa Prestige cor canela 0,75L*

Peso: 1,21 kg

Medidas: 325mmx72,6mm diâmetro

EAN: 5603238123760

Caixa: 6 garrafas

Peso: 7,45 kg

Medidas: 220mmX150mmX340mm

EAN: 15603238123767

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Medidas: 120cmX80cmX175cm

Peso: 766 kg

O vinho verde tinto, devido às suas características particulares, deve ser sempre servido durante uma refeição. Deverá acompanhar pratos de carnes vermelhas, enchidos e pratos típicos da gastronomia Portuguesa como o sarabulho, a Lampreia, a Cabidela. O Vinhão pode mesmo acompanhar na perfeição alguns pratos de Bacalhau.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 14 a 16°C.

Sujeito a acumulação de precipitado natural.

Melhor se consumir até 2 anos após a data de engarrafamento.