



QUINTADASARCAS

# ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Tinto (Monovarietal)*

Ano: 2021

Castas: *Vinhão 100%*

Teor Alcoólico (%vol): 11

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 2,5

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 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: 7,36 kg

Medidas: 225mmX148mmX325mm

EAN: 15603238123767

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: 757 kg

Medidas: 120cmX80cmX175cm

Garrafa: *Bordalesa 0,375L*

Peso: 0,6 kg

EAN: 5603238121766

Caixa: 12 garrafas

Peso: 8,16 kg

Medidas: 20mmx205mmx270mm

*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.*

Quinta das Arcas

4440-392 Sobrado - Valongo

Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.quintadasarcas.com

