



QUINTA DAS ARCAS

ARCA NOVA



Désignation: Vinho Verde DOC

Type: Rouge (Variétale)

Année: 2022

Cépages: Vinhão

Alcool (%vol): 11,5

Sucre Résiduel (g/dm³): <1,5

Acidité Totale (g/dm³): 7,4

Oenologue: Fernando Machado e Henrique Lopes

Raisins récoltés à la main dans des parcelles sélectionnées en altitude et travaillés dès la trille pour obtenir des raisins avec une concentration maximale de couleur et d'arômes.

Egrappage total pour une meilleure extraction des arômes variétaux. Fabriqué dans un moulin traditionnel avec foulage au pied.

Aspect: Couleur rouge rubis avec forte concentration.

Arôme: Arômes frais et fruités rappelant la prune et de mûre.

Palais: Structure solide, dense et concentré. Tannins présentent ainsi, mais doux et bien son ensemble. Pas astringent.

Bouteille: Bordalesa Prestige cor canela 0,75L

Poids: 1,21 kg

EAN: 5603238123777

Boîte: 6 bouteille

Mesures: 225mmX148mmX325mm

Poids: 7,36 kg

EAN: 15603238123774

Palette: Europalette 100 boîtes

Mesures: 120cmX80cmX146cm

Poids: 757 kg

Vin vert, en raison de leurs caractéristique particulières, doit être servi lors d'un repas. Devrait accompagner forts plats de viande rouge, des saucisses et des plats typiques de la cuisine portugaise sarrabulho, la lamproie, les abats.

Le vinhão peut même suivre des plats parfaitement morue.

Doit à une température comprise 14 à 16°C.

Meilleur si consommé dans les 2 ans suivant la date de mise en bouteille.

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

