



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS

Désignation: Minho Régional IG

Type: Blanc Sec

Année: 2018

Cépages: *Alvarinho*

Alcool (%vol): 13,5

Sucre Résiduel (g/dm³): ≤1,5

Acidité Totale (g/dm³): 6

Oenologue: *Fernando Machado et Henrique Lopes*

Vendanges manuelles avec de faibles rendements à l'hectare et un excellent terroir pour la production de cette variété.

Coûts macération, la décantation avec des températures de contrôle classiques. La mise sur le marché dans la bouteille après 3 mois.

Aspect: Limpide, jaune paille clair avec des reflets.

Arôme: Des fruits abondants avec des notes complexes de confit d'agrumes qui comprend le pamplemousse. Souligner encore les saveurs tropicales bien intégrés dans l'ensemble.

Palais: Structure complexe. Volumineux en bouche, avec une acidité vive pour compléter l'ensemble. Équilibre parfait entre l'alcool et l'acidité.

Bouteille: Flute 1500ml

Poids: 2,75 kg

EAN: 5603238136715

Ce vin vert s'harmonise parfaitement avec les plats de poisson, de nombreuses grillades oiseau nourriture asiatique ou tout simplement une fraîche.

Est parfait pour un apéritif d'été.

Doit être servi à une température comprise entre 10 à 12°C.

Doivent être stockés dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière.



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

