



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS

Denominação: *Regional Minho IG*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: *2018*

Castas: *Alvarinho*

Teor Alcoólico (%vol): *13,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *≤1,5*

Acidez Total (g/dm³): *6*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



Colheita manual em vinhas com baixa produção por hectar. Maceração pelicular, decantação por flutuação e fermentação com controlo de temperaturas.

Battonage no final da fermentação alcoólica 1 mês, uma vez por semana.

Colocação no mercado após estágio mínimo de 2 meses.

Aspecto: Límpido e cristalino, de cor citrina.

Aroma: Fruta abundante com notas complexas de citrinos confitados onde se destaca a toranja. De salientar ainda os aromas tropicais bem integrados no conjunto. Alta capacidade de evolução.

Paladar: Estrutura complexa. Volumoso na boca com uma excelente acidez. Muito equilibrado, com estrutura e forte fim-de-boca.

Garrafa: *Flute 1500ml*

Peso: *2,75 kg*

EAN: *5603238136715*

Este vinho verde harmoniza na perfeição com diversos pratos de peixe, carnes de ave grelhadas comida Asiática ou simplesmente uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 14°C.

Deve ser armazenado em local fresco e seco e protegido da luz.

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

