



QUINTADASARCAS

CONDE VILLAR



Désignation: Vinho Verde DOC

Type: Blanc Sec

Anée: 2017

Cépages: Loureiro 50%, Arinto 40%, Trajadura 10%

Alcool (%vol): 10,5

Sucre Résiduel (g/dm³): 6

Acidité Totale (g/dm³): 6

Oenologue: Fernando Machado e Henrique Lopes

*Vendanges et pressé rapidement sans oxydation.
Raisins égrappés pour les arômes les plus frais et floraux.
Fermentation à basse température.*

*Aspect: Limpide, jaune paille clair avec des reflets.
Arôme: Notes florales abondantes mais élégantes, accompagnés par sebsações d'agrumes agréable et frais.
Palais: Structure complexe. OÙ l'arrière-goût et rond longtrmps.
Équilibre parfait entre l'alcool et l'acidite.*

Bouteille: Reno âmbar 750 ml EAN: 5603238133806 Poids: 1,20 kg

Boîte: 6 bouteilles EAN: 3563238133807 Poids: 6,97 kg

Mesures: 225mmX155mmX340mm

Palette: Europaete 100 boîtes Poids: 718 kg

Mesures: 120cmX80cmX175cm

Bouteille: Reno 375 ml EAN: 5603238131802 Poids: 0,67 kg

Boîte: 12 bouteilles EAN 25603238131813 Poids: 8 kg

Mesures: 270mmX205mmX270mm

Palette: Europaete 84 boîtes Poids: 693 kg

Mesures: 120cmX80cmX177cm

Ce vin vert s'harmonise avec divers plats tels que le poisson, la viande grillée oiseau, la cuisine asiatique ou une salade fraîche.

Est parfait pour un apéritif d'été.

Doit être servi à une température comprise entre 10 a 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

wines of
portugal
a world of difference