



QUINTA das ARCAS

CONDE VILLAR



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: *2017*

Castas: *Loureiro 50%, Arinto 40%, Trajadura 10%*

Teor Alcoólico (%vol): *10,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *6*

Acidez Total (g/dm³): *6*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

*Uvas colhidas e vinificadas rapidamente sem oxidação.
Uvas desengaçadas para obter os aromas varietais mais expressivos e
vinhos menos adstringentes.
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Bastante límpio e cor citrina.
Aroma: Frutado e fresco. Limpo e agradável com um bouquet rico e
interessante. Frutos citrinos evidentes e aromas suaves de tropicalidade
como lichia e maracujá.
Paladar: Apresenta-se com uma mineralidade suave. Muito equilibrado e com
uma estrutura interessante.*

Garrafa: *Reno âmbar 750 ml*

Peso: *1,25 kg*

EAN: *5603238133806*

Caixa: *6 garrafas*

Peso: *7,64 kg*

Medidas: *220mmX150mmX340mm*

EAN: *3563238133807*

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: *785 kg*

Medidas: *120cmX80cmX175cm*

*Este vinho verde harmoniza na perfeição com diversos pratos como por
exemplo peixes, carnes de ave grelhadas comida Asiática ou uma salada
fresca.*

É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 12°C.

Deve ser consumido 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

wines of
portugal 
a world of difference