



CONDE VILLAR

QUINTA DAS ARCAS

Denominação: *Espumante Bruto Reserva*

Região / Subregião: *Blanc de Noirs*

Ano: *2018*

Castas: *Baga*

Teor Alcoólico (%vol): 12

Açúcar Residual (g/dm³): 6,5

Acidez Total (%vol): 8

Enólogos: *Fernando Machado*

Sem maceração e com temperatura controlada.

Tipo de cubas de fermentação: Inox

Espumante produzido através do Método Clássico. A base de vinho é engarrafado e selado com levedura para produzir a segunda fermentação.

Notas de Prova:

Bolha fina e persistente, elegante com notas de maçã e biscoito.

Acidez crocante bem enquadrada num conjunto equilibrado e agradável.

Garrafa: *Bordalesa Prestige cor âmbar 0,75 L*

EAN: 5603238233 506

Caixa: *3 garrafas*

Peso: *1,5kg*

Medidas: *320mmX240mmX93mm*

EAN: 35603238233507

Palete: *Europaleta 110 caixas*

Peso: *4,5kg*

Medidas: *125cmX80cmX120cm*

Sugestão de consumo: *Leitão assado no forno ou acompanhando doçaria. Pode ser consumido simplesmente em momentos de celebração.*

Informações adicionais: *Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C.*

Sujeito a acumulação de precepitado natural.

Quinta das Arcas

4440-392 Sobrado - Valongo

Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811 info@quintadasarcas.com

www.quintadasarcas.com

Seja responsável. Beba com moderação.

