



QUINTADASARCAS

# PÉT-NAT

# Tapada Nova



Année: 2021  
Cépages: Azal (50%) e Arinto (50%)

Alcool (%vol): 12%  
Sucre Résidual (g/dm<sup>3</sup>): < 1,5  
Acidité Totale (g/dm<sup>3</sup>): 6,5  
Oenologue: *Fernando Machado et Henrique Lopes*

*Vin produit avec la "méthode ancestrale" avec une très faible utilisation d'ajout sulfites. La fermentation s'arrête en bouteille et les fines restent en contact avec le vin sans filtration après. La gazéification est le résultat de la fermentation.*

*Aspect: Opaline de couleur citrine.*

*Boîte: Biscuit intégré aux fruits azal et arinto, pomme verte et agrumes.*

*Palais: Doux, c'est forte et persistante en bouche. Acidité fraîche et équilibrée.*

Bouteille: Cava Cl Oscuro 750 ml  
EAN: 5603238124941

Poids: 1,62 kg

Boîte: 3 bouteilles  
Mesures: 320mm x 260 mm x 115mm  
EAN: 35603238124942

Poids: 5,7 kg

*Idéal pour des moments de détente, c'est un vin très polyvalent qui se combine avec différents types de plats. Il accompagne tous les types de collations, tapas et plats de poisson. Une autre suggestion est les viandes rôties, qui se mariera parfaitement avec la fraîcheur naturelle du vin.*

*Il doit être servi à une température comprise entre 8 et 10°C.*

*Doit être consommé jusqu'à 2 ans après la date de mise en bouteille.*

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

