



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Tinto (Monovarietal)*

Ano: *2021*

Castas: *Vinhão*

Teor Alcoólico (%vol): *11*

Açúcar Residual (g/dm³): *2,5*

Acidez Total (g/dm³): *6,5*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Uvas colhidas à mão em parcelas selecionadas.

Desengace total e maceração carbónica a 2bar, para degradação do ácido málico e potenciação da cor.

Fermentação malolática completa.

Aspecto: Cor vermelho rubi de forte concentração.

Aroma: Aromas frescos e bastante frutados lembrando ameixa e amoras silvestres bem maduras.

Na boca: Estrutura forte, densa e concentrada. Taninos bem presentes, mas macios e bem incorporados no conjunto. Não adstringente. Boa tipicidade.

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

Peso: *1,21 kg*

EAN: *5603238133769*

Caixa: *6 garrafas*

Peso: *7,40 kg*

Medidas: *225mmX150mmX325mm*

EAN: *1563238633778*

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: *757 kg*

Medidas: *120cmX80cmX151cm*

O vinho verde tinto, devido às suas características particulares, deve ser sempre servido durante uma refeição. Deverá acompanhar pratos de carnes vermelhas, enchidos e pratos típicos da gastronomia Portuguesa como o sarrabulho, a Lampreia, a Cabidela. O Vinhão pode mesmo acompanhar na perfeição alguns pratos de Bacalhau.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 14 a 16°C

Melhor se consumido até 2 anos após a data do engarrafamento.

Quinta das Arcas

4440-392 Sobrado - Valongo

Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.quintadasarcas.com

