

# ARCA NOVA



QUINTA DAS ARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco (Monovarietal)*

Ano: 2021

Castas: *Loureiro 100%*

Teor Alcoólico (%vol): 11,5

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 8

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 6

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



*Flutuação em atmosfera controlada para manutenção dos aromas varietais.*

*Fermentação a baixas temperaturas e batonnage no fim da fermentação alcoólica. Sem fermentação maloláctica.*

*Aspecto: Bastante límpido e palha aberta.*

*Aroma: Intenso com aromas de frutos tropicais como a manga e flor de laranjeira.*

*Vincadas notas florais que se misturam com a fruta abundante.*

*Paladar: Estrutura bem definida e frescura ativa com uma acidez crocante. Final de boca persistente.*

Garrafa: *Bordalesa Elite 750ml*  
Medidas: 315mmx72,8mm diâmetro  
EAN: 5603238121759

Peso: 1,25 kg

Caixa: 6 garrafas  
Medidas: 225mmX148mmX325mm  
EAN: 15603238123715

Peso: 7,15 kg

Palete: *Europaete 100 caixas*  
Medidas: 120cmX80cmX146cm

Peso: 736 kg

*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 8 e os 10°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



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

wines of  
portugal  
a world of difference

