



QUINTADASARCAS

ARCA NOVA

Désignation: Vinho Verde DOC

Type: Rouge (Monovarietal)

Année: 2021

Cépages: Vinhão 100%

Alcool (%vol): 11

Sucre Résiduel (g/dm³): 2,5

Acidité Totale (g/dm³): 6,5

Oenologue: Fernando Machado et Henrique Lopes

Vendages des parcelles sélections.

Traquer et macération carbonique totale de 2bar pendant 8-10 jours à la dégradation de l'acide malique et l'amélioration de la couleur.

Aspect: Couleur rouge rubis avec forte concentration.

Arôme: Arômes frais et fruités rappelant prune et de mûre et mûre.

Palais: Structure solide, dense et concentré. Tanns présent ainsi, mais doux et bien intégré dans son ensemble. Pas astringent.

Bouteille: Bordalesa Prestige 0,75L

Poids: 1,21 kg

EAN: 5603238123760

Bôte: 6 bouteille

Poids: 7,36 kg

Mesures: 225mmX148mmX325mm

EAN: 15603238123767

Palette: Europalette 100 bôites

Mesures: 120cmX80cmX175cm

Poids: 757 kg

Bouteille: Bordalesa 0,375L

Poids: 0,6 kg

EAN: 5603238121766

Bôte: 12 bouteilles

Poids: 8,16 kg

Mesures: 20mmx205mmx270mm

Vin vert, en raisin de leurs caractéristique particulières, doit toujours être servi lors d'un repas. Devrait accompagner forts plats de viande rouge, des saucisses et des plats typiques de la cuisine portugais sarrabulho, la lamproie, les abats. Le Vinhão peut même suivre des plats parfaitement morue. Doit être à une température comprise entre 14 à 16°C.

Meilleur si consommé dans les 2 ans suivant la date mise en bouteille.



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

