



QUINTA DAS ARCAS

ARCA NOVA



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Tinto (Monovarietal)*

Ano: 2022

Castas: *Vinhão*

Teor Alcoólico (%vol): 11,5

Açúcar Residual (g/dm³): <1,5

Acidez Total (g/dm³): 7,4

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Uvas colhidas à mão em parcelas seleccionadas em altitude e trabalhadas desde a poda para obtenção de uvas da máxima concentração de cor e aromas.

Desengace total para melhor extração dos aromas varietais.

Elaborado em lagar tradicional com pisa a pé.

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. Acidez bem marcada, mas bem incorporada no conjunto. Não adstringente e redondo.

Vinho tradicional de perfil contemporâneo.

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

Peso: 1,21 kg

EAN: 5603238123777

Caixa: 6 garrafas

Peso: 7,36 kg

Medidas: 225mmX148mmX325mm

EAN: 15603238123774

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: 757 kg

Medidas: 120cmX80cmX146cm

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 sarabulho, 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.

Sujeito a acumulação de precipitado natural.

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

