



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Désignation: Minho Régional IG

Type: Blanc Sec

Année: 2017

Cépages: *Alvarinho*

Alcool (%vol): 13,5

Sucre Résiduel (g/dm³): ≤1,5

Acidité Totale (g/dm³): 6

Oenologue: *Fernando Machado et Henrique Lopes*

Vendanges manuelles avec de faibles rendements à l'hectare et un excellent terroir pour la production de cette variété.

Coûts macération, la décantation avec des températures de contrôle classiques. La mise sur le marché dans la bouteille après 3 mois.

Aspect: Limpide, jaune paille clair avec des reflets.

Arôme: Des fruits abondants avec des notes complexes de confit d'agrumes qui comprend le pamplemousse. Souligner encore les saveurs tropicales bien intégrés dans l'ensemble.

Palais: Structure complexe. Volumineux en bouche, avec une acidité vive pour compléter l'ensemble. Équilibre parfait entre l'alcool et l'acidité.

Bouteille: *Reno Elite 750ml*

Poids: 1,53 kg

EAN: 5603238133783

Boîte: 6 bouteilles

Mesures: 255mmX168mmX378mm

Poids: 9,47 kg

EAN: 15603238133780

Palette: *Europalette 76 boîtes*

Mesures: 120cmX80cmX175cm

Poids: 740 kg

Ce vin vert s'harmonise parfaitement avec les plats de poisson, de nombreuses grillades oiseau nourriture asiatique ou tout simplement une fraiche.

Est parfait pour un apéritif d'été.

Doit être servi à une température comprise entre 10 à 12°C.

Doivent être stockés dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière.

Quinta das Arcas

4440-392 Sobrado - Valongo

Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.quintadasarcas.com