



# CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Désignation: Vinho Verde DOC

Type: Rouge (Variétale)

Année: 2022

Cépages: Vinhão

Alcool (%vol): 11,5

Sucre Résiduel (g/dm<sup>3</sup>): <1,5

Acidité Totale (g/dm<sup>3</sup>): 7,4

Oenologue: Fernando Machado e Henrique Lopes

*Raisins récoltés à la main dans des parcelles sélectionnées en altitude et travaillés dès la trille pour obtenir des raisins avec une concentration maximale de couleur et d'arômes.*

*Egrappage total pour une meilleure extraction des arômes variétaux. Fabriqué dans un moulin traditionnel avec foulage au pied.*

*Aspect: Couleur rouge rubis avec forte concentration.*

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

*Palais: Structure solide, dense et concentré. Tannins présents, mais doux et bien son ensemble. Pas astringent.*

Bouteille: Bordalesa Prestige cor canela 0,75L

Poids: 1,21 kg

EAN: 5603238133745

Boîte: 6 bouteille

Mesures: 220mmX150mmX340mm

Poids: 7,30 kg

EAN: 15603238133742

Palette: Europalette 100 boîtes

Mesures: 120cmX80cmX175cm

Poids: 700 kg

*Vin vert, en raison de leurs caractéristiques particulières, doit être réservé pour accompagner de forts plats de viande rouge, des saucisses et des plats typiques de la cuisine portugaise sarrabulho, la lamproie, les abats.*

*Le vinhão peut même servir de plats parfaitement morue.*

*Doit être consommé à une température comprise entre 14 et 16°C.*

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

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

