



# CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Tinto (Mon ovarieta)*

Ano: 2022

Castas: *Vinhão*

Teor Alcoólico (%vol): 11,5

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): <1,5

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 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 extração de 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.*

*Vinho tradicional de perfil contemporâneo.*

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

Peso: 1,21 kg

EAN: 5603238133745

Caixa: 6 garrafas

Medidas: 220mmX150mmX340mm

Peso: 7,26 kg

EAN: 15603238133742

Palete: *Europalete 100 caixas*

Medidas: 120cmX80cmX175cm

Peso: 747 kg

*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

