



QUINTADASARCAS

PÉT-NAT Tapada Nova



Ano: 2021

Castas: Azal (50%) e Arinto (50%)

Teor Alcoólico (%vol): 12%

Açúcar Residual (g/dm³): ≤ 1,5

Acidez Total (g/dm³): 6,5

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Vinho produzido através do método ancestral e com muito baixa adição de sulfitos. A fermentação termina na garrafa, ficando as borras finas em contacto com o vinho não havendo lugar a posterior filtração. A gaseificação é resultado de fermentação.

Aspecto: Opalino de cor citrina.

Aroma: A biscoito integrado com a fruta vinica de azal e arinto, maçã verde e frutos citrinos.

Paladar: Macio, com boca forte e persistente. Acidez fresca e equilibrada.

Garrafa: *Cava Cl Oscuro 750 ml*

EAN: 5603238124941

Peso: 1,62 kg

Caixa: 3 garrafas

Medidas: 320mm x 260 mm x 115mm

EAN: 35603238124942

Peso: 5,7 kg

Ideal para momentos de descontração, é um vinho muito versátil que combina com vários tipos de pratos. Acompanha bem todo o tipo de petiscos, tapas e pratos de peixe. Outra sugestão são carnes assadas, que vão combinar na perfeição com a frescura natural do vinho.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

Melhor se consumido até 2 anos após a data do engarrafamento.

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

