

QUINTA DAS ARCAS



Désignation: *Vinho Regional Minho*

Type: *Blanc*

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*

Raisins récoltés en mode de production intégré. Sols schisteux avec exposition naissante couchant. La vigne est cultivée dans le respect des programmes de durabilité en matière de nutrition et de mobilisation des sols.

Fermentation traditionnelle et bâtonnage sur lies fines en fût de chêne français, pendant 2 mois puis 8 mois en cuve en acier inoxydable.

Mise en bouteille et élevé en bouteille minimum 2 mois avant la mise sur le marché.

Aspect limpide de couleur paille ouverte.

Fruit abondant avec des notes complexes d'agrumes confits et de fleurs blanches rappelant le jasmin.

Arômes complexes et intégrés dans l'ensemble. Structure solide, volumineux en bouche avec une excellente acidité qui fournira une forte capacité d'évolution.

La fermentation en barrique et une courte étape sur lies de fermentation accompagnée de batonnage, augmente la du bois comme vin augmentant sa crémosité et profondeur
Une température entre les os de 8 à 10 ° C devrait être servie.
Il devrait être recouvert de frais local et sec et protégé de la lumière.



"Certificado por SATIVA"
Vinho de uvas produzidas em modo de produção integrada.

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