

QUINTA DAS ARCAS



Désignation: *Vinho Verde DOC*

Type: Blanc Sec

Année: 2015

Cépages: *Trajadura*

Alcool (%vol): 12,5

Sucre Résiduel (g/dm³): 1,5

Acidité Totale (g/dm³): 5,5

Oenologue: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Les raisins qui ont donné lieu à ce vin unique ont été créés dans nos les plus anciens vignobles de cépages Trajadura (de vignes de plus de 20 ans). Cultivé en mode biologique, sélectionnés et récoltés à la main, ont été vinifiés rapidement, de façon traditionnelle en respectant la relation de l'homme avec la nature.

Aspect cristallin, limpide et de couleur citrine.

Fruits mûrs et jeunes avec enregistrement tropical frais en équilibre avec les notes discrètes de chêne français, un ensemble large, complexe et harmonieux.

Goût onctueux, riche et élégant, intense et persistant en bouche.

La fermentation en fût de chêne et un court stage sur les lies de fermentation, accompagnée par batonnage, augmente l'intégration de bois avec du vin, augmentant son onctuosité et profondeur. Il doit être servi à une température comprise entre 10 à 12°C. Il doit être stocké dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

VINHO BIOLÓGICO



SATIVA - PT-BIO-03
Agricultura Portugal

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

wines of
portugal 
a world of difference