



CONDE VILLAR

QUINTA DAS ARCAS

Désignation: *Espumante Bruto Reserva*

Type: *Blanc de Noirs*

Année: *2018*

Cépages: *Baga*

Alcool (% vol): 12

Sucre Résiduel (g/dm<sup>3</sup>): 6,5

Acidité Totale (%vol): 8

Oenologue: *Fernando Machado*

*Sem macération et avec la température contrôlée.*

*Type de cuves de fermentation: Inox*

*Vin mousseux produit par la méthode classique. La base de vin est mise en bouteille et scellée avec la levure pour produit la deuxième fermentation.*

Notes de Dégustation::

*Bulle fine et persistante, élégante avec des notes de pomme et de biscuit.*

*Une acidité vive et encadrée dans un ensemble équilibré et agréable.*

Bouteille: *Bordalesa Prestige cor âmbar 0,75L*

EAN: 5603238233 506

Case: *3 bouteilles*

Poids: *1,5kg*

Mesures: *320mmX240mmX93mm*

EAN: 35603238233507

Pallet: *Europalette 110 case*

Poids: *4,5kg*

Mesures: *125cmX80cmX120cm*

Suggestion d'accompagnement.

*Cochon de lait rôti au fort ou pour accompagner les desserts.*

*Il peut être consommé just dans les moments de fête.*

Informations complémentaires:

*Il doit être servi à une température comprise entre 8 à 10°C.*

*Sous réserve de l'accumulation naturelle de précipité.*

Quinta das Arcas

4440-392 Sobrado - Valongo

Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811 [info@quintadasarcas.com](mailto:info@quintadasarcas.com)

[www.quintadasarcas.com](http://www.quintadasarcas.com)



Seja responsável. Beba com moderação.

