



# CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Branco Seco*

Ano: 2021

Castas: *Loureiro 50%, Arinto 40%, Trajadura 10%*

Teor Alcoólico (%vol): 10,5

Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>): 6

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 6

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



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



VEGAN

*Uvas colhidas e vinificadas rapidamente sem oxidação.  
Uvas desengaçadas para obter os aromas varietais mais expressivos e  
vinhos menos adstringentes.  
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Bastante límpio e cor citrina.  
Aroma: Frutado e fresco. Limpo e agradável com um bouquet rico e  
interessante. Frutos citrinos evidentes e aromas suaves de tropicalidade  
como lichia e maracujá.  
Paladar: Apresenta-se com uma mineralidade suave. Muito equilibrado e com  
uma estrutura interessante.*

Garrafa: *Reno âmbar 750 ml*

Peso: 1,20 kg

EAN: 5603238133806

Caixa: *6 garrafas*

Peso: 7,35 kg

Medidas: 225mmX155mmX340mm

EAN: 35603238133807

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: 756 kg

Medidas: 120cmX80cmX175cm

*Este vinho verde harmoniza na perfeição com diversos pratos como por  
exemplo peixes, carnes de ave grelhadas comida Asiática ou uma salada  
fresca.*

*É perfeito para um aperitivo de verão.*

*Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 a 12°C.*

*Deve ser consumido até 2 anos após a data de engarrafamento.*

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

