



# CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Désignation: *Vinho Verde DOC*

Type: *Loureiro*

Année: *2021*

Cépages: *Loureiro*

Alcool (%vol): *11,5*

Sucre Résiduel (g/dm<sup>3</sup>): *8*

Acidité Totale (g/dm<sup>3</sup>): *6*

Oenologue: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



*Vendanges manuelles avec des tiges totale.*

*Flottant dans une atmosphère contrôlée pour maintenir les arômes variétaux. Fermentation à basse température et batonnagem à la fin de la fermentation alcoolique. Sans fermentation malolactique.*

*Aspect: Limpide, jaune paille clair avec des reflets.*

*Arôme: Intense et fruité avec des arômes de fruits tropicaux comme la mangue et la banane.*

*Palais: Bien défini structure et la fraîcheur caractéristique active d'un bom vin blanc.*

Bouteille: *Boudeaux Prestige 750 ml*

Poids: *1,25 kg*

EAN: *5603238131734*

Boîte: *6 bouteilles*

Poids: *7,15 kg*

Mesures: *220mmX150mmX340mm*

EAN: *1563238133766*

Palette: *Europalette 100 boîtes*

Poids: *736 kg*

Mesures: *120cmX80cmX150cm*

Ce vin vert s'harmonise avec divers plats tels que le poisson, de volaille grillés caenes cuisine asiatique ou une salade fraîche. Est parfait pour un apéritif d'été.

*Doit être servi à une températures comprise entre 10° à 12°C.*

*Doivent être stockés dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière.*

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

