



CONDE VILLAR

QUINTADASARCAS



Désignation: *Vinho Verde DOC*

Type: *Rouge (Variétale)*

Année: *2021*

Cépages: *Vinhão*

Alcool (%vol): *11*

Sucre Résiduel (g/dm³): *2,5*

Acidité Totale (g/dm³): *6,5*

Oenologue: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Vendanges des parcelles sélectionnées.

Traquer et macération carbonique totale de 2bar pendant 8-10 jours à la dégradation de l'acide malique et l'amélioration de la couleur.

Aspect: Couleur rouge rubis avec forte concentration.

Arôme: Arômes frais et fruités rappelant la prune et de mûre et mûre.

Palais: Structure solide, dense et concentré. Tannins présentent ainsi, mais doux et bien intégré dans son ensemble. Pas astringent.

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

Poids: *1,21 kg*

EAN: *5603238133769*

Boîte: *6 bouteille*

Poids: *7,40 kg*

Mesures: *225mmX150mmX325mm*

EAN: *1563238633761*

Palette: *Europalette 100 caixas*

Poids: *757 kg*

Mesures: *120cmX80cmX151cm*

Vin vert, en raison de leurs caractéristiques particulières, doit toujours être servi lors d'un repas. Devrait accompagner forts plats de viande rouge, des saucisses et des plats typiques de la cuisine portugaise sarrabulho, la lamproie, les abats. Le Vinhão peut même suivre des plats parfaitement morue.

Doit être à une température comprise entre 14 à 16°C.

Meilleur si consommé dans les 2 ans suivant la date de mise en bouteille.

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

