

QUINTA DAS ARCAS



Denominação: *Vinho Regional Minho*

Tipo: *Branco*

Ano: *2017*

Castas: *Alvarinho*

Teor Alcoólico (%vol): *13,5*

Açúcar Residual (g/dm³): *1,5*

Acidez Total (g/dm³): *6*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Uvas cultivadas em modo de produção integrada. Terrenos xistosos com exposição nascente poente. A vinha é cultivada sempre respeitando os programas de sustentabilidade ao nível da nutrição e mobilização de solo. Fermentação tradicional e battonage sobre borras finas em barricas de carvalho francês, durante 2 meses seguindo de estágio de 8 meses em cuba de inox.

Engarrafamento e estágio mínimo em garrafa 2 meses antes da colocação no mercado.

Aspecto límpido de cor palha aberta.

Fruta abundante com notas complexos de citrinos confitados e flores brancas lembrando a jasmim.

Aromas complexos e integrados no conjunto. Estrutura forte volumoso na boca com uma excelente acidez que proporcionara uma forte capacidade de evolução.

A fermentação em barrica e um curto estágio feito sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage, aumenta a integração da madeira com o vinho aumentando a sua cremosidade e profundidade.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C.

Deve ser armazenado em local fresco e seco e protegido da luz.



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

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

Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.