



Art.-Nr.: 37500

QUINTA DAS ARCAS CONDE VILLAR VINHO VERDE BRANCO

| | |
|------------------------|---|
| REBSORTEN | Arinto, Loureiro, Trajadura |
| HERKUNFT | Portugal |
| ANBAUREGION | Vinho Verde |
| QUALITÄTSSTUFE | Denominação de Origem Protegida (DOP) |
| FLASCHEGRÖßE | 0,750 l |
| ALKOHOLGEHALT | 10,5 % Vol. |
| RETSÜßE | 6,0 g/l |
| SÄUREGEHALT | 6,0 g/l |
| TRINKTEMPERATUR | 8-10 |
| VERSCHLUSS | Schraubverschluss |
| EAN | 5603238133806 |
| AUSBAU | 50% Loureiro, 40% Arinto, 10% Trajadura |

BODEN

Feuchtes und gemäßigtes Klima im Nordwesten Portugals.

BESCHREIBUNG

Zum Schutz vor Oxidation werden die Trauben schnell geerntet und gekeltert. Hierbei werden die Beeren vom Stielgerüst entrappt um mehr Frische und ausdrucksstarke fruchtige Sortenaromen zu erhalten und alle adstringierenden Bitterstoffe fernzuhalten. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks. Absolute Sommerempfehlung ist der Conde Villar Branco aus dem Vinho Verde. Hell und klar strahlt er mit leicht grün-gelben Reflexen. Frische belebende Aromen von Zitrus, Apfel und auch Exotik. Im Mund findet sich die gleichen Fruchtigen Aromen wieder mit moussierender Kohlensäure und einer gewissen Struktur unterstützt. Durch den geringen Alkoholgehalt ist dieser Wein eine wirkliche Sommererfrischung. 2017er: 15 Punkte "Best Buy", Vinum 4/2018