

Tinto Reserva

IGP Péninsule de Setúbal · 2023



La Quinta dos Arcos et ses vignes sont situées à proximité du Parc Naturel de la Serra da Arrábida, à environ 5 km en ligne droite de l'Océan Atlantique — la Serra da Arrábida s'interpose entre la vigne et l'océan, atténuant l'influence maritime tout en permettant des conditions de maturation optimales.

Ce vin est issu des cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot, qui s'adaptent parfaitement au terroir de la Quinta. Les vendanges se déroulent en septembre.

La fermentation a lieu en cuves inox et l'élevage en barriques de chêne français pendant 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis brillante et intense. Arômes de fruits rouges comme la framboise. En bouche, notes de fraise et de fruits noirs — groseille et cerise noire — avec une finale prolongée et des tanins fins.

ACCORDS METS & VIN

À servir avec des viandes rouges, du filet de porc rôti, des viandes blanches bien assaisonnées, ou des fromages comme le brie ou le camembert.



FICHE TECHNIQUE

MARQUE
Quinta dos Arcos

MILLÉSIME
2023

COULEUR
Rouge

CÉPAGES
Cab. Franc · Cab. Sauv. · Merlot

APPELLATION
IGP Péninsule de Setúbal

STYLE
Vin tranquille

RÉGION
Péninsule de Setúbal

ALCOOL
13 % vol

PH
3,6

ACIDITÉ TOTALE
5,7 g/L

SUCRE RÉSIDUEL
4,2 g/L

ÉLEVAGE
18 mois en chêne français

VOLUME

75 cl

MISE EN BOUTEILLE

2025

EAN

5600235730090

CARTON

6 bouteilles

CENOLOGIE

Eng° António Saramago