

Tinto Reserva

IGP Península de Setúbal · 2023



A Quinta dos Arcos e as suas vinhas estão localizadas junto ao Parque Natural da Serra da Arrábida, a cerca de 5 km em linha reta do Oceano Atlântico — com a Serra da Arrábida entre a vinha e o Oceano, diminuindo um pouco a forte influência marítima mas permitindo ótimas condições de maturação.

Este vinho foi produzido a partir das castas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, castas que se adaptam muito bem ao terroir da Quinta. A vindima foi realizada no mês de Setembro.

A fermentação ocorreu em cubas de inox e o estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi brilhante intensa. Aromas de frutas vermelhas como framboesa. Na boca, notas de morango e frutas pretas — groselha e cereja preta — com final prolongado, taninos finos.

HARMONIZAÇÕES

Servir com pratos de carnes vermelhas, lombo de porco assado, carnes brancas bem condimentadas, ou queijos como brie ou camembert.



FICHA TÉCNICA

MARCA
Quinta dos Arcos

ANO
2023

COR
Tinto

CASTAS
Cab. Franc · Cab. Sauv. · Merlot

DENOMINAÇÃO
IGP Península de Setúbal

ESTILO
Vinho tranquilo

REGIÃO
Península de Setúbal

ÁLCOOL
13 % vol

PH
3,6

ACIDEZ TOTAL
5,7 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
4,2 g/L

ESTÁGIO
18 meses em carvalho francês

VOLUME
75 cl

ENGARRAFAMENTO
2025

EAN
5600235730090

CAIXA
6 garrafas
ENOLOGIA
Engº António Saramago