Adega Ponte da Barca Alvarinho Reserva branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2025, 75cl

Vinificação e Estágio

Maceração suave, decantação durante 12 h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16 a 18 °C), para preservar os aromas primários desta casta. O vinho permanece por seis meses em bâtonnage e posteriormente é estabilizado e engarrafado

Harmonização

Excelente com pratos de carnes de aves no forno, peixes grelhados, pratos de mariscos intensos e queijos de pasta mole. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.

Nota de prova

Apresenta uma cor citrina, aroma a frutos tropicais e de árvore. Na boca tem uma excelente mineralidade frescura e boa persistência. Elegante e complexo. Tem um potencial de guarda de 5 a 10 anos

Teor Alcoólico

13%

Castas

Alvarinho

Informações logísticas

Europalete com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa: