

Adega Ponte da Barca 500 Sauvignon Blanc

Adega Ponte da Barca
Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração suave, decantação por 12 h, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada, de forma a preservar os aromas da casta tão característicos. Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox em bâtonnage, posteriormente estabilizado pelo frio e engarrafado



Harmonização

Excelente para acompanhar pratos leves e entradas de massa folhada com carne ou peixe, pela sua intensidade aromática e frescura. Sugere-se ainda para acompanhar pratos de arroz aromatizado com frutos secos, caril de galinha e outras carnes brancas.



Nota de prova

De cor amarelo pálido, no nariz mostra os aromas vegetais típicos desta variedade, envolvidos por frutos cítricos e maçã verde característicos dos brancos da Região dos Vinhos Verdes. Na boca é muito refrescante, tem boa estrutura e persistência



Teor Alcoólico

12%



Castas

Sauvignon Blanc



Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 560 2281 50764 0
ITF: 6 560 2281 50764 2

Formatos disponíveis (cl): 75; 75 c/ Estojo

