

6000 AC Alvarinho Curtimenta branco

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



Vinificação e Estágio

As uvas fermentam em contato com as películas, grainhas e restante parte vegetal, por ação de leveduras selvagens, ao longo de 15 dias. Daí a coloração dourada que apresenta. O processo permite extrair pigmentos e taninos das uvas, obtendo-se um vinho de cor mais intensa e maior potencial de envelhecimento. Os taninos são excelentes para o nosso organismo por possuírem elevadas propriedades antioxidantes. Por outro lado, também aumentam a complexidade e estrutura do vinho. Depois, estagia em barrica de carvalho francês por 12 meses, seguindo-se mais 12 meses em garrafa.



Harmonização

É grande a sua vocação gastronómica, conferida pela boa estrutura, riqueza aromática e acidez natural. Um branco que vai surpreender com um bom queijo ovelha, uma vitela no forno ou uma feijoada de chocos.



Nota de prova

Um branco rústico, de aroma cítrico e encantadoras notas de alperce e marmelo maduros, com nuances de mel e frutos secos. As notas de evolução e o tanino da curtimenta dão extraordinária complexidade, estrutura e untuosidade. Macio, mas encorpado e persistente. Potencial de guarda de 8 a 10 anos.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Alvarinho



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 560 2281 60007 5

Formatos disponíveis (cl): 75; 150 c/ Gift Box

