

6000 a.c. Pet-Nat branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl



Vinificação e Estágio

Após a vindima, recorre-se a uma prensagem suave e deixa-se que a fermentação ocorra por ação de leveduras indígenas. No entanto, antes de a fermentação terminar, o vinho é engarrafado, finalizando assim a fermentação dos açúcares na garrafa e libertando dióxido de carbono que é o responsável pela presença de efervescência.



Harmonização

Devido à sua frescura, é a bebida certa para beber a solo, mas também para harmonizar com um arroz de marisco, de peixe, como ou de robalo, umas costelinhas de porco grelhadas com molho de limão.



Nota de prova

De cor amarela palha e ligeiro turvo, devido a não ser filtrado. O aroma revela uma harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro, a mineralidade do Arinto e as nuances de fruta tropical tão características do Avesso, finalizando com um toque de fermento de pão que advém da autólise das leveduras que fazem a fermentação na garrafa e aí permanecem. Tem bolha graciosa e persistente, que lhe confere ainda mais elegância.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Loureiro, Arinto e Avesso



Informações logísticas

Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281601072

ITF: 6 560 2281 60107 4

Formatos disponíveis (cl): 75

