

6000 a.c. Pet-Nat rosé

Adega Ponte da Barca

Vinho Rosé, 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

Pela sua crocância e refrescância é excelente para usufruir “a solo”. Pratos aromáticos também farão um belo par: caril de camarão ou de frango, peixe com alecrim e tomilho no forno. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 4 e os 6°C.



Nota de prova

Cor rosa carregado e ligeiro turvo, devido a não ser filtrado. No nariz lembra compota de frutos vermelhos, rebuçado de morango. Boca refrescante, gulosa com bolha graciosa e persistente, que lhe confere ainda mais elegância.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Espadeiro



Informações logísticas

Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281601171

ITF: 6 560 2281 60117 3

Formatos disponíveis (cl): 75

