Adega Ponte da Barca branco 1L

Adega Ponte da Barca
Vinho Branco, Vinho Verde, 100cl



Vinificação e Estágio

Recorre-se a uma vinificação cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo e preservar os aromas primários. Após concluir o processo de vinificação, o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização

Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas, pratos leves da cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8ºC.

Nota de prova

Apresenta uma cor citrina e o aroma revela-se uma harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro e as notas cítricas da Trajadura e do Arinto. A presença de gás carbónico, ainda que leve, fazem deste um vinho jovem, leve e refrescante. É um vinho com caraterísticas únicas que fazem dele um vinho versátil ajustável a diversos momentos de lazer e eventos sociais

Teor Alcoólico

9.5%

Castas

Loureiro, Trajadura, Arinto

Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.5
EAN: 5602281000110
ITF: 6 560 2281 00011 2

Formatos disponíveis (cl): 100