Adega Ponte da Barca Espumante Loureiro Bruto

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl



Vinificação e Estágio

Foi selecionado um vinho base adequado ao método de espumantização Charmat, com o intuito de preservar o perfil aromático da casta, em detrimento de aromas terciárias. Após o engarrafamento, o vinho permanece em estágio em garrafa, antes da comercialização.

Harmonização

Acompanha qualquer refeição desde o seu início ao brinde final, com destaque para pratos de marisco e peixes gordos. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8ºC.

Nota de prova

Apresenta uma cor citrina e aspeto cristalino, aroma a frutos citrinos com leves notas evoluídas típicas da espumantização. Com bolha fina, delicada e persistente, é um espumante elegante e fino, com acidez viva, seco e saboroso.

Teor Alcoólico

12%

Castas

Loureiro

Informações logísticas

Europalete com 80 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281517595
ITF: 6 560 2281 51759 7

Formatos disponíveis (cl): 75