

# Adega Ponte da Barca Espumante Vinhão 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 preferencialmente pratos de carne, especialmente pratos da cozinha tradicional portuguesa, lampreia, cabrito, borrego, sarrabulho, arroz de cabidela, leitão, entre outros. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.



### Nota de prova

Apresenta uma cor vermelho granada, espuma rosada persistente e bolha fina. A sua boa estrutura e acidez conferem-lhe um final de boca longo e seguro. É um vinho espumante de aromas complexos de frutas vermelhas maduras sobre ligeiras notas vegetais.



### Teor Alcoólico

12%



### Castas

Vinhão



### Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281517588

ITF: 6 560 2281 51758 0

**Formatos disponíveis (cl): 75**

