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 10ºC.

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

Europalete 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