Adega Ponte da Barca Inusitado Loureiro branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2021, 75cl



Vinificação e Estágio

Este processo permite melhorar a intensidade, a estrutura e a persistência do vinho. Posteriormente, o líquido transfere-se para uma cuba de cimento, onde fermenta a 16 ºC. Quando atinge a densidade de 1008, o vinho é de transferido para barricas de castanho português usadas, de 400 e 225 L, nas quais termina a fermentação alcoólica e malolática, permanecendo por 15 meses em bâtonnage. Após estabilização e engarrafamento, permanece 6 meses em estágio antes de ser apresentado ao mercado.

Harmonização

Dada a sua estrutura, riqueza aromática e alcoólica e a acidez moderada, este vinho enaltece uma corvina assada no forno com batata e legumes, ou uma galinha na púcara com cenoura e verduras. Deve ser consumido a uma temperatura a rondar os 12 ºC.

Nota de prova

Cor palha aberta e cintilante, apresenta aroma ligeiramente floral com notas de marmelo e maçã, pimenta branca e outras especiarias. Na boca tem mineralidade marcada, excelente estrutura, casada com acidez moderada e alta riqueza aromática. Potencial de guarda de 8 a 10 anos.

Teor Alcoólico

13%

Castas

Loureiro

Informações logísticas

Europalete com caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281250058

Formatos disponíveis (cl): 75