

# Adega Ponte da Barca Loureiro-Alvarinho Premium branco

## Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl



## Vinificação e Estágio

As uvas são vinificadas de formas cuidadosa, de forma a extrair o seu máximo potencial qualitativo: maceração suave, decantação durante 12h, seguida de fermentação com leveduras selecionadas a temperatura controlada (16-18 °C), para preservar os aromas primários das castas. Durante um mês o vinho fica em bâtonnage, sendo posteriormente engarrafado.



## Harmonização

Harmoniza com as mais variadas entradas, saladas, pratos de marisco, peixes e carnes brancas e comida asiática. Deve ser consumido entre os 8 e os 10 °C.



## Nota de prova

A frescura da casta Loureiro é envolvida pelo corpo do Alvarinho, criando uma combinação harmoniosa. De cor citrina, aroma marcado a frutos tropicais e cítricos, com notas florais, deslumbra pela sua mineralidade, complexidade, equilíbrio e persistência de boca



## Teor Alcoólico

12.5%



## Castas

Loureiro e Alvarinho



## Informações logísticas

Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281017507

**Formatos disponíveis (cl): 75**

