



# Adega Ponte da Barca Reserva de Sócios Alvarinho (Castanho) branco

#### Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2019, 75cl



## Vinificação e Estágio

Os bagos foram submetidos a prensagem suave e, após a decantação do mosto, seguiu-se uma fermentação entre os 16 e os 18 °C de modo a preservar o perfil da casta. De seguida, 80% do lote terminou a fermentação em cascos novos de castanho português (225 e 400 litros), estando aí cerca de 3 meses.



#### Harmonização

Excelente para acompanhar pratos de forno, massas e comidas intensas, sobretudo peixes, queijos de pasta mole e intensos. Deve ser servido entre  $10 \ e \ 12^{\circ}$ C.



#### Nota de prova

Cor amarelo citrino, aroma gracioso que une as notas fruta tropical com as nuances apimentadas e exóticas do Castanho, conferindo-lhe uma elegância e potência extraordinárias. Na boca a madeira está presente, mas sem marcar a fruta, dando muita complexidade. O vinho termina untuoso, longo e com uma acidez perfeita que enaltece a mineralidade do terroir.



### Teor Alcoólico

13%



#### Castas

Alvarinho



## Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.2 EAN: 5602281007577 ITF: 6 560 2281 00757 9

Formatos disponíveis (cl): 75; 75 c/ Estojo

