

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

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2019, 75cl



Vinificação e Estágio

a. 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°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

