

Adega Ponte da Barca Reserva de Sócios Vinhão tinto

Adega Ponte da Barca

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2020, 75cl



Vinificação e Estágio

Leve maceração, fermentação com as películas em cubas de cimento tradicionais por ação de leveduras selecionadas, com controlo de temperatura. Após fermentação, o vinho é estagiado em barricas de Carvalho Francês e Carvalho Americano de 225 e 400 litros, com diferentes tostas, por alguns meses, longe das malgas frias do Inverno.



Harmonização

Excelente para acompanhar assados de carnes vermelhas, bacalhau e a famosa Lampreia. Queijos de pasta mole e cura prolongada. Deve ser servido entre 14 e 16°C.



Nota de prova

Cor intensa, rubi exagerado, é sinónimo de Vinhão. Explosão aromática de frutas vermelhas, bagas, a natureza colorida de vermelho está envolvida por notas doces e de fumo da madeira. Na boca surpreende pelo volume e complexidade: a fruta, a acidez e a rusticidade da uva estão domadas e exaltadas pelo efeito das barricas de Carvalho.



Teor Alcoólico

13.5%



Castas

Vinhão



Informações logísticas

Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007782

ITF: 6 560 2281 00778 4

Formatos disponíveis (cl): 75; 75 c/ Estojo; 150

