Adega Ponte da Barca tinto 1L

Adega Ponte da Barca

Vinho Tinto, Vinho Verde, 100cl



Vinificação e Estágio

A vinificação cuidada, tem por objetivo retirar o maior potencial qualitativo das uvas. Após este processo, o vinho é trasfegado e depois de um breve estágio é engarrafado muito jovem de modo a conservar os aromas típicos da casta.

Harmonização

É o vinho ideal para os pratos intensos e saborosos da cozinha tradicional do Norte de Portugal, à base de carne de porco, cabrito, frango e pato. É ainda uma boa escolha para acompanhar peixes gordos, sardinhas assadas e a famosa feijoada

Nota de prova

Apresenta cor rubi muito carregada, um aroma fresco a frutos silvestres e uma excelente acidez, que fazem dele um vinho único e muito gastronómico.

Teor Alcoólico

9.5%

Castas

Vinhão, Borraçal, Espadeiro

Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.5
EAN: 5602281000127
ITF: 65602281000129

Formatos disponíveis (cl): 100