

Adega Ponte da Barca tinto

Adega Ponte da Barca

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2022, 75cl



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

11%



Castas

60% Vinhão, 30% Borraçal, 10% Espadeiro



Informações logísticas

Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007522

ITF: 6 560 2281 00752 4

Formatos disponíveis (cl): 37,5; 75

