Adega Ponte da Barca Zé Inconformado 25 Anos Loureiro branco

Adega Ponte da Barca
Vinho Branco, Vinho Verde, 2021, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração pelicular por 48 horas a 12 °C, potenciando a estrutura e a complexidade aromática do vinho. Depois deste período, o líquido passa para uma cuba de cimento onde fermenta a cerca de 16 °C. Quando atinge a densidade de 1030, é transferido para barricas de carvalho francês usadas de 400 e 225 L, terminando aí a fermentação alcoólica e fazendo fermentação malolática parcial. Fica a apurar por 15 meses em bâtonnage. Após engarrafamento, estagia por 6 meses antes de ser lançado.

Harmonização

Os sabores intensos e a untuosidade de pratos como um arroz de pato ou um polvo à lagareiro, pedem um vinho branco que os equilibre com a sua frescura marcada e boa estrutura e, ao mesmo tempo, os enriqueça com o aroma complexo de fruta e madeira.

Nota de prova

Cor amarelo aberto, brilhante, no nariz revela um aroma a fruta de caroço, alguma amêndoa, notas meladas e ténue baunilha. Na boca revela extraordinária mineralidade, boa estrutura, acidez crocante e toda a sua complexidade aromática. Potencial de guarda de 8 a 10 anos

Teor Alcoólico

12.5%

Castas

Loureiro

Informações logísticas

Europalete com caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281250010

Formatos disponíveis (cl): 75