

Adega Ponte da Barca Grande Escolha branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Tratando-se de um Grande Escolha, as uvas são tratadas forma meticulosa, desde o bago até ao copo. As uvas são vinificadas de forma cuidadosa de forma a extrair o máximo potencial qualitativo: maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários destas castas. Por fim, o vinho é mantido em cubas para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.



Harmonização

Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo. Especialmente recomendado para peixe, mariscos, comida asiática e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8 °C



Nota de prova

Apresenta uma cor citrina e um aroma marcadamente floral, com notas de fruta cítrica e de árvore. Trata-se de um vinho macio e harmonioso, com ligeiro gás carbónico, excelente frescura e sabor intenso



Teor Alcoólico

11.5%



Castas

Loureiro, Alvarinho, Trajadura e Arinto



Informações logísticas

Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 00765 2

ITF: 6 560 2281 00765 4

