



Adega Ponte da Barca Avesso

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

vinalda.pt



Vinificação e Estágio

As uvas são vinificadas de forma cuidada: maceração suave, decantação e fermentação longa por leveduras que promovem os aromas da casta, a temperatura controlada (15 a 18°C). O vinho é mantido em bâtonnage em cubas de inox por 6 meses para ganhar mais estrutura e complexidade e engarrafado.



Harmonização

Um vinho com riqueza aromática e presença em boca, acompanha muito bem lulas grelhadas ou arroz de polvo malandro com filetes do mesmo. Se preferir a carne, escolha uma costeleta de novilho grelhada aromatizada com alecrim e tagliatelle de ervilhas.



Nota de prova

Aspeto citrino e brilhante, mostra um aroma elegante e singular: tangerina e pera bem maduras, com nuances de melão e flor de laranjeira. A boca abre uma acidez atrevida (amiga da comida), envolvida num bom corpo, estrutura rica, terminado com excelente persistência e mineralidade, revelando-se a 'tropicalidade' da casta.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Avesso



Informações logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281017675

