Adega Ponte da Barca Avesso

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

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 18ºC). 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

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281017675



VINALDA