Adega Ponte da Barca Reserva de Sócios Loureiro branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl



Vinificação e Estágio

Os bagos foram submetidos a uma maceração suave e após a decantação do mosto, seguiu-se uma fermentação lenta, com uma levedura escolhida para preservar o perfil da casta, a uma temperatura entre os 16 e os 18 °C. termina a fermentação em cascos de carvalho francês usados, permanecendo aí durante 6 ou 8 meses em bâtonnage.

Harmonização

Excelente para acompanhar pratos de carne branca (como frango e pato), peixe assado ou queijos saborosos e intensos. Deve ser servido entre 10 e 12ºC

Nota de prova

Cor amarelo citrino, aroma elegante e cheio de sabor, as leves notas de carvalho envolvem os aromas de frutos cítricos e as notas florais da uva Loureiro. Sabor mineral, complexo e persistente.

Teor Alcoólico

13%

Castas

Loureiro

Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 560 2281 00779 9
ITF: 6 560 2281 00779 1

10 de Novembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.