Adega Ponte da Barca Acácia sobre Lias branco c/Tubo

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl

Vinificação e Estágio

As uvas sofreram Maceração Pelicular e o vinho acabou de fermentar e depois estagiou 12 meses em barricas novas de madeirade Acácia (1 barrica de 225 L de Acácia + 1 barrica de 400 L de Carvalho Francês e tampos de acácia).No caso deste vinho, a madeira de Acácia aporta aromas leves de especiaria e enaltece a pureza dos aromas primários, floral e cítrico, tão característicos da casta Loureiro.



Harmonização

Perfeito com mariscos, peixe grelhado, sushi, pratos leves de carne branca e queijos suaves.

Nota de prova

O aroma floral caraterístico da casta Loureiro é enaltecido pela fermentação parcial em barricas de madeira de Acácia. Uma experiência inovadora que torna este vinho único e exclusivo.

Teor Alcoólico

11%

Castas

Loureiro

Informações logísticas

Europalete com 54 caixas de cartão de 1 garrafas
Peso da garrafa: 1.63
EAN: 5602281007768