Adega Ponte da Barca Reserva branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

Lote de diferentes castas de uvas brancas da região. Recorre-se a uma vinificação cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo e preservar os aromas primários. Após concluir o processo de vinificação, o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização

Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas, pratos leves da cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8ºC.

Nota de prova

Apresenta uma cor citrina e o aroma revela-se uma harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro e as notas cítricas da Trajadura e do Arinto. A presença de gás carbónico, ainda que leve, fazem deste um vinho jovem, leve e refrescante.

Teor Alcoólico

12%

Castas

Loureiro, Trajadura, Arinto

Informações logísticas

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281007645
ITF: 6 560 2281 00764 7

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