Adega Ponte da Barca Reserva rosé

Adega Ponte da Barca

Vinho Rosé, Vinho Verde, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

Processo de vinificação, inicia-se por uma leve maceração a frio, seguida de sangria, em que o líquido resultante será fermentado pelo método de vinhos brancos, a temperaturas controladas (17ºC). Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização

Perfeito para ser apreciado sozinho ou como aperitivo, este vinho harmoniza na perfeição com pratos de cozinha oriental, sobretudo os à base de legumes e carnes brancas. É também o acompanhamento ideal para sobremesas.

Nota de prova

Apresenta uma tonalidade rosada clara, com um aroma envolvente de amora madura e framboesa fresca. Um rosé de perfil altamente gastronómico, que se destaca pela sua extraordinária estrutura e excelente volume de boca.

Teor Alcoólico

12%

Castas

Vinhão, Borraçal, Espadeiro

Informações logísticas

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281076085