Adega Ponte da Barca Fedelho Vinhão Premium tinto

Adega Ponte da Barca

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Leve maceração, seguida de rápida fermentação com as películas, em cubas de cimento tradicionais, com leveduras selecionadas e a temperatura controlada (24 - 26 ºC). De seguida, o vinho é trasfegado e após um breve estágio é engarrafado muito jovem de modo a conservar os aromas típicos da casta.

Harmonização

Ideal para os pratos intensos e saborosos da cozinha tradicional do Norte de Portugal, à base de carne de porco, cabrito, frango e pato. É ainda uma excelente escolha para acompanhar a famosa feijoada e peixes gordos como sardinhas assadas.

Nota de prova

Vinho de forte caráter, cuja história se mistura com a da Região, tem uma cor extraordinária, rubi carregada e aromas marcados de frutos vermelhos e silvestres. Com uma excelente frescura de boca e uma maciez inesperada revela-se um vinho único e irreverente

Teor Alcoólico

12%

Castas

Vinhão

Informações logísticas

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281007584
ITF: 65602281007586