Adega Ponte da Barca Espadeiro rosé

Adega Ponte da Barca

Vinho Rosé, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Produzido a partir da casta Espadeiro, proveniente de vinhas com 10 a 25 anos de idade. Após leve maceração a frio, realiza-se a sangria, seguindo-se a fermentação a temperatura controlada inferior a 17 °C. Após fermentação, estagia em cubas de inox por 2meses e é engarrafado cedo para preservar toda a frescura, os aromas intensos e a elegância que lhe é característica.

Harmonização

Ideal para acompanhar peixe e marisco, carnes brancas ou sobremesas frescas.

Nota de prova

Cor rosada clara, límpida e brilhante. No nariz apresenta aromas intensos de frutos vermelhos frescos, como morangos silvestres e cereja, típicos da uva Espadeiro, envolvidos com subtis notas florais. Na boca revela todo o esplendor dos frutos vermelhos, com uma leve doçura e efervescência, que lhe confere frescura e vivacidade. Um rosé elegante mas com carácter.

Teor Alcoólico

11.5%

Castas

Espadeiro

Informações logísticas

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281075187

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