

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 2 meses 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

Europaletes com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

