

Adega Ponte da Barca Grande Escolha branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

As uvas são cuidadosamente vinificadas com maceração suave, decantação de 12h e fermentação a 16-18°C para preservar os aromas primários. O vinho é então armazenado em cubas, estabilizado e engarrafado.



Harmonização

Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo. Especialmente recomendado para peixe, mariscos, comida asiática e carnes brancas.



Nota de prova

Apresenta uma cor citrina e um aroma marcadamente floral, com notas de fruta cítrica e de árvore. Trata-se de um vinho macio e harmonioso, com ligeiro gás carbónico, excelente frescura e sabor intenso.



Teor Alcoólico

12%



Castas

85% Loureiro e 15% Alvarinho



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

