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

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281007652
ITF: 6 560 2281 00765 4

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