

Adega Ponte da Barca Grande Reserva branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

As uvas são suavemente prensadas, decantam por 12h e fermentam a 16-18°C para preservar os aromas das castas. O vinho passa brevemente por carvalho francês usado, retorna ao inox e faz bêtonnage prolongada antes do engarrafamento.



Harmonização

Harmoniza com pratos de peixe no forno grelhados/assados, arroz de marisco, carnes brancas grelhadas e comida asiática. Deve ser consumido entre os 8 e os 10°C.



Nota de prova

Apresenta cor citrina, aroma a frutos cítricos e de caroço (ameixa branca e pêssego), com notas de flor branca e um ténue exotismo do carvalho francês. Na boca tem excelente mineralidade, conjugada com a elegância e frescura do Loureiro e a estrutura e corpo do Alvarinho, tudo envolvido com sobriedade. Rico.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Loureiro, Alvarinho



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

