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 bâtonnage 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

Europalete com 95 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281017637
ITF: 6 560 2281 01 763 9

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