

Adega Ponte da Barca Loureiro-Alvarinho Premium branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de fermentação com leveduras selecionadas a temperatura controlada (16-18 °C), para preservar os aromas primários das castas. Durante um mês o vinho fica em bâtonnage, sendo posteriormente engarrafado.



Harmonização

Harmoniza com as mais variadas entradas, saladas, pratos de marisco, peixes e carnes brancas e comida asiática. Deve ser consumido entre os 8 e os 10 °C.



Nota de prova

A frescura da casta Loureiro é envolvida pelo corpo do Alvarinho, criando uma combinação harmoniosa. De cor citrina, aroma marcado a frutos tropicais e cítricos, com notas florais, deslumbra pela sua mineralidade, complexidade, equilíbrio e persistência de boca



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

50% Loureiro, 50% Alvarinho



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

