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 ºC), para preservar os aromas primários das castas. Durante um mês o vinho dica 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 ºC.

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

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281017507