

Adega Ponte da Barca Loureiro Premium branco

Adega Ponte da Barca

Vinho Branco, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários destas castas. Depois o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.



Harmonização

Ideal como aperitivo ou acompanhando entradas diversas, sendo especialmente recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.



Nota de prova

Trata-se de um vinho seco de cor cítrica, com aroma a frutos cítricos e floral, persistente e distinto. O sucesso deste vinho reside no facto de se adequar harmoniosamente a paladares e sabores diferenciados, harmonizando nos mais diversos momentos



Teor Alcoólico

12%



Castas

Loureiro



Informações logísticas

Europalete com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

