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 (16-18ºC), 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 10ºC.

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 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281007591
ITF: 65602281007593