Adega Ponte da Barca rosé

Adega Ponte da Barca

Vinho Rosé, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

O processo de vinificação, inicia-se por uma leve maceração a frio, seguida de sangria, em que o líquido resultante será fermentado pelo método de vinhos brancos, a temperaturas controladas (17ºC). Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização

Acompanha na perfeição refeições leves e saudáveis, como saladas, pratos de cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Harmoniza ainda com sobremesas levemente doces à base de frutos vermelhos.

Nota de prova

Tem cor rosada clara, com aroma a frutos vermelhos, macio e harmonioso, com uma ligeira presença de gás carbónico que lhe confere jovialidade. É um vinho versátil na mesa, ideal para momentos de celebração entre amigos. Desfrute-o com descontração na companhia de todos quantos estão enamorados pela vida!

Teor Alcoólico

11%

Castas

40% Vinhão, 30% Borraçal, 30% Espadeiro

Informações logísticas

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5602281075088
ITF: 6 560 2281 07508 0

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