

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 (17°C). 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

Europaleta com caixas de cartão de garrafas

Peso da garrafa:

