

Adega Ponte da Barca tinto

Adega Ponte da Barca

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

A vinificação cuidada, tem por objetivo retirar o maior potencial qualitativo das uvas. Após este processo, o vinho é trasfegado e depois de um breve estágio é engarrafado muito jovem de modo a conservar os aromas típicos da casta.



Harmonização

É o vinho ideal para os pratos intensos e saborosos da cozinha tradicional do Norte de Portugal, à base de carne de porco, cabrito, frango e pato. É ainda uma boa escolha para acompanhar peixes gordos, sardinhas assadas e a famosa feijoada



Nota de prova

Apresenta cor rubi muito carregada, um aroma fresco a frutos silvestres e uma excelente acidez, que fazem dele um vinho único e muito gastronómico.



Teor Alcoólico

11%



Castas

Vinhão, Borraçal, Espadeiro



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

