

Adega Ponte da Barca Vinhão Reserva tinto

Adega Ponte da Barca

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2024, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação alcoólica apenas do líquido, por ação de leveduras selecionadas, procedendo-se depois à co-inoculação com bactérias lácticas. Finaliza a fermentação em barricas de carvalho francês, aonde permanece por um período mínimo de 2 a 3 meses. O vinho permanece em bâtonnage, até ao momento do seu engarrafamento, por um período nunca inferior a 6 meses.



Harmonização

Trata-se da escolha ideal para acompanhar massas, pizzas, peixes assados e carnes grelhadas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 14 e os 16° C.



Nota de prova

Apresenta uma cor rubi, aromas a bagas maduras com nuances de especiarias. Na boca revela-se refrescante, macio e elegante



Teor Alcoólico

13%



Castas

Vinhão



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

