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

Europalete com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

08 de Setembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.