

ADEGA PONTE DA BARCA

VINHÃO RESERVA

Vinho Verde DOC

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDADES

100% Vinhão

VIÑEDO

Tipo de suelo: granito y arena.

Clima atlántico.

Vides con edad promedio de 25 años.

VINIFICACIÓN

Se comienza con una maceración de dos días, con el fin de favorecer la extracción controlada de color y poca tanicidad. Luego, se realiza la fermentación alcohólica únicamente del líquido sin hollejos de las uvas, por acción de levaduras seleccionadas que son co-inoculadas con bacterias lácticas para realizar la fermentación maloláctica. Posteriormente se realiza *batonage* durante un poco más de 3 meses.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color rubí, limpio y brillante.

Nariz: Aromas de frutos rojos maduros como la ciruela, arándanos, fresas, notas lácticas como yogurt, seguidos de especias como pimienta negra, anís estrella.

Boca: Se confirma el carácter frutal y especiado, acompañado de una acidez equilibrada.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 14 y 16 °C.

Se puede disfrutar con pasta, pizza, pescado al horno y carnes a las brasas.

