

# ADEGA PONTE DA BARCA

## BLANCO

Vinho Verde DOC

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



### VARIETADES

50 % Loureiro, 50% Alvarinho

### VIÑEDO

Vides con edad promedio de 15 años

Tipo de suelo: granito y arena.

Clima influenciado por el atlántico.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se vinifican cuidadosamente para extraer su máximo potencial de calidad: maceración suave, decantación durante 12 horas, seguida de fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada (16-18 °C), para preservar los aromas primarios de las variedades.

Durante un mes se realiza battonage y luego se embotella.

### DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Amarillo paja, brillante.

**Nariz:** Aromas de frutas tropicales, cítricos y flores blancas.

**Boca:** Acidez equilibrada, confirmación de los cítricos, mineral y final persistente.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir entre 8 y 10°C.

Va bien con ensaladas, mariscos, pescados, carnes blancas y comida asiática.

