

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pardalito Vinho Verde
Vinícola	Adega Ponte da Barca
Safra	N.V.
País	Portugal
Região	Vinho Verde (Minho)
Tipo	branco
Castas	Arinto, Loureiro e Trajadura
Teor Alcoólico	9.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	3.9 estrelas Vivino

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A cooperativa **Adega Ponte da Barca** atua desde **1963** no coração da região do Vinho Verde, noroeste de Portugal. Contando atualmente com cerca de 1100 associados, cultiva em seus 900 hectares de vinhedos as principais castas desta denominação de origem, além de 20 séculos de história vitivinícola portuguesa.

O **Pardalito** é um refrescante vinho verde composto das tradicionais Arinto, Loureiro e Trajadura. De acidez vibrante e aromas frescos e frutados, entrega no paladar boa carga de fruta e leve efervescência.

Em nariz temos **maçã-verde madura e frutas cítricas**, destacando-se **limão-siciliano**, e uma agradável **nota floral**. Em boca confirma a fruta de polpa branca, de maçã-verde, com **acidez refrescante e salivante**, e um final cítrico, fresco e levemente frisante.

Vinho verde jovem e delicado, que certamente agradará aos enófilos em momentos de descontração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

maçã-verde madura e frutas cítricas com destaque para limão-siciliano, e uma agradável nota floral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

confirma a fruta de polpa branca, de maçã-verde, tem acidez refrescante e salivante, e um final cítrico, fresco e levemente frisante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas



CULINÁRIA