



# PONTUAL PETIT VERDOT 2019

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.  
Solo: Xistoso.  
Encepamento: 100% Petit Verdot.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa, a frio, de 2 dias, fermentação alcoólica a temperatura controlada a 25° C e maceração pós fermentativa.  
Metade do volume envelhecido em cubas de aço inox e a outra metade em barricas de carvalho Americano e carvalho Francês.

### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.  
Acidez Total: 5,1 g/l.  
PH: 3,79  
Aspetto Visual: Cor rubi intenso.  
Aspetto Olfativo: Boa complexidade aromática em que sobressaem os mirtilos e a amora preta.  
Aspetto Gustativo: Na boca apresenta estrutura firme, elegante, com final fresco e persistente.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.  
Acompanhamento: Pratos de carne, bacalhau ou vegetarianos, com tempero complexo e sabores intensos.



PRODUTO

Pontual Petit Verdot 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm