



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