



# PONTUAL EDIÇÃO ESPECIAL

## PETITE SYRAH 2022

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 100% Petite Syrah.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Vinificação após desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 2 dias, fermentação alcoólica controlada a 25°C seguida de maceração. Envelhecimento de 18 meses em barricas de carvalho francês e americano.

#### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,0% vol.

Acidez Total: 5,6 g/l.

PH: 3,58

**Aspeto Visual:** Apresenta uma cor profunda, um púrpura escuro que antecipa toda a intensidade que o vinho tem para oferecer.

**Aspeto Olfativo:** O aroma é complexo, revelando-se em camadas de frutos pretos maduros, envoltos por especiarias finas e um subtil toque de cacau, que lhe confere uma dimensão mais envolvente.

**Aspeto Gustativo:** Na boca mostra-se encorpado e elegante. Os taninos, firmes mas bem integrados, sustentam um final longo e persistente, deixando uma sensação de profundidade e sofisticação que perdura.

#### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.

**Acompanhamento:** Ideal para carnes de confeção mais intensa, como assados longos ou grelhados robustos. Acompanha na perfeição carnes de caça, bem como pratos de porco e vaca de sabor marcado. Liga também muito bem com queijos curados, cujo carácter firme e complexo realça a profundidade do vinho.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Pontual Edição Especial Petite Syrah 2022 750 ml

3

3,7

280 x 350 x 100 mm