



PONTUAL SUPERIOR BRANCO 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 80% Verdelho e 20% Arinto.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total, decantação a frio, abaixo dos 10°C, seguida de fermentação alcoólica em cubas inox, a temperatura controlada entre os 13° e os 15°C. Envelhecimento em tanques de inox com battónage.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 4,6 g/l.

PH: 3,42

Aspeto Olfativo: Vinho apresenta aromas citrinos e fruta branca.

Aspeto Gustativo: Na boca mostra-se muito fresco, mineral, com um final muito suave e refrescante. Um bouquet agradável e equilibrado.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 °C.

Acompanhamento: Peixes de confeção ligeira, saladas, massas, mariscos, sushi, carnes brancas.

PRODUTO

Pontual Superior Branco 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm