



# 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