



PONTUAL SUPERIOR

TINTO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: Alicante Bouschet, Syrah, Touriga-Nacional & Petit Verdot.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 1 a 2 dias. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada de 25°C, seguido de fermentação maloláctica. Parte do volume envelheceu em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,8 g/l.

PH: 3,63

Aspetto Visual: Cor vermelha intensa e limpa.

Aspetto Olfativo: Aroma jovem e frutado onde os frutos vermelhos tomam o protagonismo.

Aspetto Gustativo: Na boca aparece concentrado e de textura agradável, ao mesmo tempo que demonstra taninos bem presentes envoltos num fim de boca longo.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.

Acompanhamento: Carne grelhada, peixe de confecção forte (forno), borrego, novilho, massas no forno.



PRODUTO

Pontual Superior Tinto 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm