



PONTUAL SUPERIOR BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.
Solo: Xistoso.

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 battônage.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 7,1 g/l.
PH: 3,49
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