



PONTUAL RESERVA

BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: Encruzado, Alvarinho, Roupeiro.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total, decantação a frio, abaixo dos 10°C, seguida de fermentação alcoólica em cuba inox e barricas, a temperatura controlada entre os 13°C e os 15°C. Envelhecimento em cuba e barricas de carvalho, *sur lie fine*, com *batonnage* específica.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 6,5 g/l.

PH: 3,4

Aspeto Visual: Límpido de cor citrina.

Aspeto Olfativo: Distinguem-se os frutos secos envolvidos por características finas de madeira.

Aspeto Gustativo: Na boca tem a sensação agradável de volume com ligeira baunilha, com final fresco e longo.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 °C.

Acompanhamento: Peixes de confecção lenta, queijos de pasta mole.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Pontual Reserva Branco 750 ml	6	8,5	185 x 270 x 300 mm