



PONTUAL RESERVA TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 80% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional e 10% Syrah.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 2 dias, e fermentado em lagares de inox a temperatura controlada de 25 °C. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,6 g/l.

pH: 3,66

Aspetto Visual: Cor púrpura escura.

Aspetto Olfativo: No aroma intenso a ameixa madura e compota de frutos vermelhos, nota-se bem equilibrada a madeira onde estagiou.

Aspetto Gustativo: Na boca apresenta-se com bom volume, bastante fruta madura, o carvalho francês bem integrado e final envolvente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 18 °C.

Acompanhamento: Carne e queijos curados.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Pontual Reserva 750 ml	6	8,5	192 x 272 x 306 mm