



# PONTUAL TOURIGA-NACIONAL 2022

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.  
Solo: Xistoso.  
Encepamento: Touriga-Nacional.

### 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 malolática. Envelhecimento de 6 meses em barricas de carvalho americano e francês.

### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,6 g/l.

PH: 3,74

Aspetto Visual: Cor rubi viva e profunda, com reflexos jovens.

Aspetto Olfativo: Aroma expressivo a frutos vermelhos maduros, como amora e framboesa, complementado por notas florais subtis típicas da casta, revelando juventude e frescura.

Aspetto Gustativo: Na boca é intenso e concentrado, com boa estrutura e taninos redondos e macios. Apresenta equilíbrio entre fruta e frescura, terminando num final elegante.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.

Acompanhamento: Ideal para acompanhar assados no forno, especialmente carne de porco ou vaca, pratos de caça maior e pratos tradicionais portugueses de sabor intenso.



PRODUTO

Pontual Touriga-Nacional 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm