

PONTUAL GRANDE RESERVA
TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.
Solo: Xistoso.
Encepamento: 100% Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total das uvas, realizou-se uma maceração pré-fermentativa durante 2 dias, seguida de fermentação alcoólica em lagares de inox, a temperatura controlada de 25 °C. O vinho estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho francês e americano, contribuindo para a sua complexidade, estrutura e elegância.

ENÓLOGO

Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.
Acidez Total: 6,0 g/l.
PH: 3,62
Aspeto Visual: Apresenta uma cor púrpura intensa e profunda, reveladora da concentração característica da casta Alicante Bouschet.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso e complexo, marcado por expressivas notas de ameixa preta madura, harmoniosamente conjugadas com delicados apontamentos de chocolate. O conjunto revela profundidade aromática e elegância, com uma boa integração entre a expressão da fruta e a influência do estágio em madeira.
Aspeto Gustativo: Na boca apresenta-se profundo e estruturado, com uma textura acetinada e envolvente, que lhe confere grande elegância. A concentração da fruta preta prolonga-se ao longo da prova, num conjunto equilibrado e harmonioso. O final é longo e persistente, revelando complexidade e um interessante potencial de evolução em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 18 °C.
Acompanhamento: Pela sua estrutura e complexidade, é especialmente indicado para acompanhar pratos de carne de confeção lenta e sabores intensos, como borrego assado no forno, carnes vermelhas estufadas e pratos de caça. Harmoniza igualmente com queijos curados de sabor pronunciado e especialidades da gastronomia tradicional alentejana.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Pontual Grande Reserva 750 ml	6	8,6	192 x 272 x306 mm