

PONTUAL EDIÇÃO ESPECIAL
PETITE SYRAH 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.
Solo: Xistoso.
Encepamento: 100% Petite Syrah.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total das uvas, realizou-se uma maceração pré-fermentativa durante 2 dias, seguida de fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25 °C e posterior maceração. O vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês e americano, contribuindo para a sua complexidade e estrutura.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,0% vol.
Acidez Total: 6,0 g/l.
PH: 3,65
Aspeto Visual: Apresenta uma cor rubi profunda e concentrada, de grande intensidade cromática, característica da expressividade da casta Petite Syrah.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso e complexo, marcado por uma envolvente expressão de frutos pretos maduros, que se entrelaçam com elegantes notas de especiarias e delicadas nuances de cacau. O estágio em barricas de carvalho francês e americano contribui para a profundidade e riqueza aromática, conferindo ao conjunto sofisticação e harmonia.
Aspeto Gustativo: Na boca revela-se encorpado e envolvente, com uma estrutura marcante, sustentada por taninos firmes e bem definidos. A intensidade da fruta preta conjuga-se com a elegância do conjunto, num equilíbrio entre concentração, complexidade e textura. O final é longo e persistente, deixando uma agradável expressão de especiarias e subtis apontamentos de cacau.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.
Acompanhamento: Pela sua estrutura e intensidade, é um vinho especialmente indicado para acompanhar pratos de sabores ricos e pronunciados, como carnes vermelhas assadas ou grelhadas, borrego no forno e pratos de caça. Harmoniza igualmente com queijos curados de sabor intenso e especialidades da gastronomia tradicional alentejana.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Pontual Edição Especial Petite Syrah 2023 750 ml	3	3,7	280 x 350 x 100 mm