



PONTUAL SYRAH

2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.
Solo: Xistoso.
Encepamento: Syrah.

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 maloláctica. Envelhecimento de 8 meses em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,5 g/l.
PH: 3,62
Aspetto Visual: Cor vermelho escuro, rubi.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso e concentrado onde sobressaem notas químicas.
Aspetto Gustativo: Na boca apresenta-se com bom volume, bastante fruta e final envolvente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.
Acompanhamento: Carne guisada, assados no forno, queijos de pasta mole.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxX)
Pontual Syrah 750 ml	6	8,1	175 x 270 x 300 mm
Pontual Syrah 1,5 L	6	14,7	215 x 315 x 355 mm
Pontual Syrah 3 L	1	6,1	148 x 148 x 475 mm
Pontual Syrah 6 L	1	10,9	178 x 178 x 575 mm
Pontual Syrah 9 L	1	16,4	210 x 218 x 595 mm