



PONTUAL TOURIGA-NACIONAL

2019

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: 6,0 g/l.
Aspeto Visual: Cor rubi.
Aspeto Olfativo: Aroma a frutos vermelhos bem maduros em que sobressai a sua juventude e frescura.
Aspeto Gustativo: Na boca é intenso e bastante concentrado, com taninos bem redondos e macios.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.
Acompanhamento: Assados no forno, porco ou vaca, caça de porte grande.



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