



# PONTUAL ALICANTE BOUSCHET 2021

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: Alicante Bouschet.

### 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 8 meses em barricas de carvalho americano e francês.

### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 7,2 g/l.

PH: 3,58

Aspeto Visual: Cor vermelho intenso, rubi.

Aspeto Olfativo: Aroma concentrado, com notas de ameixa preta.

Aspeto Gustativo: Na boca apresenta-se aveludado, com bom volume e final de persistência suave.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.

Acompanhamento: Carnes.



PRODUTO

Pontual Alicante Bouschet 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm