



# PONTUAL CLARETE

## 2021

O Pontual Clarete é uma recriação de um conceito secular, que resultou num vinho desafiante e guloso. Proveniente da vinificação conjunta de uvas tintas de Touriga Nacional e brancas de Verdelho, este clarete suave e fresco, recorda os vinhos leves muito apreciados pela aristocracia europeia no século XVIII.

### Características

#### ENCEPAMENTO

50% Touriga-Nacional e 50% Verdelho.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas tintas e das uvas brancas para vinificação conjunta.  
Fermentação alcoólica em cuba de inox a temperatura baixa, controlada a 15°C, seguido de fermentação maloláctica.

#### ENÓLOGO

Paolo Fiúza Nigra.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11,5% vol.

Acidez Total: 5,0 g/l.

PH: 3,6

Aspetto Visual: Cor vermelho rubi aberto.

Aspetto Olfativo: Aroma frutado, onde sobressaem notas de framboesas e cerejas.

Aspetto Gustativo: Na boca é leve, muito suave e fresco.

#### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 12 a 14 °C.

Acompanhamento: O vinho clarete deve beber-se fresco a acompanhar refeições ligeiras, saladas, marisco e peixe.

PRODUTO

Pontual Clarete 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

6,5

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm