



PONTUAL WINES

PONTUAL

SUPERIOR BRANCO



Notas de Prova

Vinho apresenta aromas com notas tropicais e cítricas, sobressaindo abacaxi e fruta branca. Na boca mostra-se fresco, minera, muito intenso e persistente. Um conjunto muito agradável.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2019

Castas: 80% Verdelho e 20% Arinto.

Álcool: 12,5% Vol.

pH: 3,38

Acidez Total: 5,2g/L

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Solos: Xistosos

Vinificação: Desengace total, decantação entre os 7º e os 10ºC seguido de vinificação em Inox a temperatura controlada entre os 13º e os 15ºC.

Envelhecimento: em tanques de inox com battónage

Temperatura de consumo: 10ºC

Harmonizações: Peixes de confecção ligeira, saladas, massas, mariscos, sushi, carnes brancas.

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra

PRODUTO	UNIDADES POR CAIXA	PESO DA CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)	EAN	ITF
PONTUAL SUPERIOR BRANCO 750ML	6	8,1	175x270x300MM	5605360200098	15605360100074