



PONTUAL WINES

PONTUAL

SUPERIOR TINTO



Notas de Prova

Vinho com uma cor vermelha intensa e limpa, apresenta um aroma jovem e frutado, onde os frutos vermelhos tomam o protagonismo. Na boca aparece concentrado e de textura agradável, ao mesmo tempo que demonstra taninos bem presentes envoltos num fim de boca longo.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2018

Castas: Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot.

Álcool: 13,5% Vol.

pH: 3,67

Acidez Total: 5,6g/L

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Solos: Xistosos

Vinificação: 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: Parte do volume envelheceu em barricas de carvalho americano e francês.

Temperatura de consumo: 17 a 18°C

Harmonizações: Carne grelhada, peixe de confecção forte (forno), borrego, novilho, massas no forno.

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra

PRODUTO	UNIDADES POR CAIXA	PESO DA CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)	EAN	ITF
PONTUAL SUPERIOR TINTO 750ML	6	8,1	175x270x300MM	5605360200128	15605360100128