



PONTUAL WINES

PONTUAL

RESERVA



Notas de Prova

Cor rubi escura. Aroma intenso e concentrado onde sobressaem notas químicas. Na boca apresenta-se com bom volume, bastante fruta e final envolvente.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2018

Castas: 80% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional e 10% Syrah.

Álcool: 14,5% Vol.

pH: 3,63

Acidez Total: 5,4g/L

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Solos: Xistosos

Vinificação: Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 2 dias e fermentado em lagares de inox a temperatura controlada a 25°C.

Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Temperatura de consumo: 18°C

Harmonizações: Carne de confecção forte, queijo curado, caça de pêlo, porco e vaca.

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra

PRODUTO	UNIDADES POR CAIXA	PESO DA CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)	EAN	ITF
PONTUAL RESERVA 750ML	6	8,5	175x270x300MM	5605360200074	15605360100067