



PONTUAL WINES

PONTUAL

SYRAH



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: 100% Syrah

Álcool: 14,0% Vol.

pH: 3,70

Acidez Total: 4,9g/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: 6 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Temperatura de consumo: 17 a 18°C

Harmonizações: Carne guisada, assados no forno, queijos de pasta mole.

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra

PRODUTO	UNIDADES POR CAIXA	PESO DA CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)	EAN	ITF
PONTUAL SYRAH 750ML	6	8,1	175x270x300MM	5605360200050	15605360100036