



PONTUAL WINES

PONTUAL Reserva



Notas de Prova

Cor amarela esverdeada, no aroma apresenta notas tropicais e cítricas, sobressaindo abacaxi e limas maduras. Na boca mostra-se fresco, mineral e de boa persistência. Um conjunto agradável.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2016

Castas: 80% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional & 10% Syrah

Álcool: 14%

pH: 3,57

AT: 5,9

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Solos: Xistosos

Vinificação: Desengace total e fermentado em lagares de Inox. Maceração pré-fermentativa de 2 dias. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C.

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

Temperatura de Consumo: 18°C

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

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)
Pontual Reserva 750 ml	6	8,5	175 x 270 x 300 mm