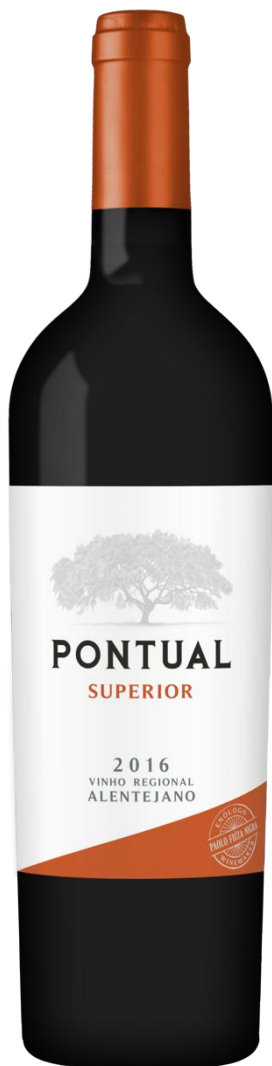




PONTUAL WINES

# PONTUAL Superior



## Notas de Prova

Cor vermelha intensa e limpa, aroma jovem e frutado onde os frutos vermelhos tomam o protagonismo. Na boca é 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:** 2016

**Castas:** Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional & Petit Verdot

**Álcool:** 13,5%

**pH:** 3,55

**AT:** 5,7

**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 malolática.

**Envelhecimento:** Parte do vinho em barricas de carvalho francês e americano.

**Temperatura de Consumo:** 17º a 18ºC

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

**Enólogo:** Paolo Fiuza Nigra

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