



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, taninos suaves e final envolvente.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2016

Castas: Syrah

Álcool: 14%

pH: 3,58

AT: 5,8

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: 6 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Temperatura de Consumo: 17º a 18ºC

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

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)
Pontual Syrah 750 ml	6	8,1	175 x 270 x 300 mm