



PONTUAL WINES

PONTUAL

Touriga Nacional



Notas de Prova

Cor rubi carregada, um aroma a frutos vermelhos bem maduros em que sobressai a sua juventude e frescura. Na boca é intenso e bastante concentrado, com taninos bem redondos e macios.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2017

Castas: Touriga Nacional

Álcool: 13,5%

pH: 3,61

AT: 5,6

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: Assados no forno, porco ou vaca, caça de porte grande.

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra

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