



PONTUAL WINES

PONTUAL

GRANDE RESERVA

TINTO 2016



CARACTERÍSTICAS

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 100% Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO & ENVELHECIMENTO

Vinificação em lagares de Inox, com desengace total. Maceração pré-fermentativa de 2 dias. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. Envelhecimento de 18 meses em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS & ORGANOLÉPTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,8 g/l.

PH: 3,5.

Aspecto Olfactivo: Aroma apresenta notas de fruta de bagas pretas, combinadas com apontamentos de chocolate negro.

Aspecto Gustativo: Na boca é profundo e estruturado com uma textura acetinada, final de boca longo e com carácter.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 18°C.

Acompanhamento: Carnes de forno, estufados e pratos de caça.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)
Pontual Gran. Reserva 750 ml	3	4,4	175 x 270 x 300 mm

PLC – Companhia de Vinhos do Alandroal, Lda | Travessa da Misericórdia, 2, 7250-150 Alandroal

E-mail: geral@plcvinhos.com | Web: www.pontualwines.com | Tel: +351 268 887 260