



PONTUAL WINES

PONTUAL

GRANDE RESERVA



Notas de Prova

Cor púrpura intensa. Aroma complexo, com notas de ameixa preta, combinadas com apontamentos de chocolate. Na boca é profundo e estruturado, com uma textura acetinada, muito elegante, final de boca longo, cheio de carácter. Com potencial de envelhecimento.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2018

Castas: 100% Alicante Bouschet.

Álcool: 14,5% Vol.

pH: 3,66

Acidez Total: 5,5g/L

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Solos: Xistosos

Vinificação: Vinificação em lagares de inox, com desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 2 dias, a temperatura da fermentação alcoólica foi controlada a 25°C.

Envelhecimento: 18 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Temperatura de consumo: 18°C

Harmonizações: Carne de confecção elaborada e lenta, em forno, com sabores intensos.

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra

PRODUTO	UNIDADES POR CAIXA	PESO DA CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)	EAN	ITF
PONTUAL GRANDE RESERVA 750ML	3	3,7	280x350x100MM	5605360200302	15605360100302