



# PONTUAL RESERVA

## TINTO 2022

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 80% Alicante Bouschet, 10% Touriga-Nacional e 10% Syrah.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 2 dias, seguida de fermentação em lagares de inox a temperatura controlada de 25 °C. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

#### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiuzza Nigra.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,5% vol.

Acidez Total: 5,8 g/l.

PH: 3,62

Aspetto Visual: Cor púrpura escura.

Aspetto Olfativo: Aroma intenso e concentrado, onde sobressaem notas de fruta madura e nuances de baunilha.

Aspetto Gustativo: Na boca apresenta-se com bom volume, taninos suaves, final envolvente e elegância distinta.

#### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 18 °C.

Acompanhamento: Carnes de confeção forte, queijo curado, carne de caça, porco e vaca.

PRODUTO

Pontual Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,5

CUBICAGEM (L X C X A)

185 x 270 x 300 mm