



# PONTUAL PETIT VERDOT 2020

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 100% Petit Verdot.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias, fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C e maceração pós-fermentativa.

Envelhecimento: Metade do volume envelhece em cubas de aço inox, enquanto a outra metade estagia em barricas de carvalho americano e francês.

### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiuzza Nigra.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,3 g/l.

PH: 3,67

Aspeto Visual: Cor rubi intenso.

Aspeto Olfativo: Boa complexidade aromática, com destaque para os mirtilos e a amora-preta.

Aspeto Gustativo: Na boca, revela uma estrutura firme e elegante, com um final fresco e persistente.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Pratos de carne, bacalhau ou vegetarianos, com tempero complexo e sabores intensos.



PRODUTO

Pontual Petit Verdot 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm