



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
Aspetto Visual: Cor rubi intenso.
Aspetto Olfativo: Boa complexidade aromática, com destaque para os mirtilos e a amora-preta.
Aspetto 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