



PONTUAL GRANDE RESERVA

TINTO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 100% Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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 de 24 meses em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,5% vol.

Acidez Total: 6,4 g/l.

PH: 3,65

Aspeto Visual: Cor púrpura intensa.

Aspeto Olfativo: Aroma complexo, com notas de ameixa preta, combinadas com apontamentos de chocolate.

Aspeto Gustativo: Na boca é profundo e estruturado, com uma textura acetinada, muito elegante, final de boca longo, cheio de carácter. Com potencial de envelhecimento.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 18 °C.

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

PRODUTO

Pontual Grande Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (Kg)

3,7

CUBICAGEM (L X C X A)

280 x 350 x 100 mm