



PONTUAL RESERVA BRANCO 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: Encruzado, Alvarinho, Roupeiro.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total, decantação a frio, abaixo dos 10°C, seguida de fermentação alcoólica em cuba inox e barricas, a temperatura controlada entre os 13°C e os 15°C. Envelhecimento Em cuba e barricas de carvalho, *sur lie fine*, com *batonnage* específica.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,1 g/l.

PH: 3,35

Aspeto Visual: Límpido de cor citrina.

Aspeto Olfativo: Distinguem-se os frutos secos envolvidos por características finas de madeira.

Aspeto Gustativo: Na boca tem a sensação agradável de volume com ligeira baunilha, com final fresco e longo.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 °C.

Acompanhamento: Peixes de confecção lenta, queijos de pasta mole.



PRODUTO

Pontual Reserva Branco 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,5

CUBICAGEM (L X C X A)

185 x 270 x 300 mm