



# PONTUAL SUPERIOR

## TINTO 2018

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: Alicante Bouschet, Syrah, Touriga-Nacional & Petit Verdot.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Vinificação em lagares de Inox, com desengace total. Maceração pré-fermentativa de 2 dias. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25 °C. Envelhecimento em barricas de carvalho americano e francês.

#### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,6 g/l.

PH: 3,67

Aspeto Visual: Cor vermelha intensa e limpa.

Aspeto Olfativo: Aroma jovem e frutado onde os frutos vermelhos tomam o protagonismo.

Aspeto Gustativo: Na boca aparece concentrado e de textura agradável, ao mesmo tempo que demonstra taninos bem presentes envoltos num fim de boca longo.

#### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.

Acompanhamento: Carne grelhada, peixe de confeção forte (forno), borrego, novilho, massas no forno.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Pontual Superior Tinto 750 ml

6

8

175 x 270 x 300 mm