



# PONTUAL TOURIGA-NACIONAL 2017

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.  
Solo: Xistoso.  
Encepamento: Touriga-Nacional.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Em lagares de Inox, com desengace total. Maceração pré-fermentativa de 2 dias. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25 °C. Envelhecimento de 6 meses em barricas de carvalho americano e francês.

### ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.  
Acidez Total: 5,4 g/l.  
PH: 3,69  
Aspetto Olfativo: Aroma a frutos vermelhos maduros em que sobressai a sua jovialidade e frescura.  
Aspetto Gustativo: Na boca é um vinho equilibrado e bastante concentrado, com taninos bem marcados e macios.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.  
Acompanhamento: Assados no forno, porco ou vaca, caça de porte grande.



PRODUTO

Pontual Touriga-Nacional 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm