



PONTUAL RESERVA

TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: 80% Alicante Bouschet, 10% Touriga-Nacional e 10% Syrah.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 2 dias. Fermentação alcoólica e fermentado em lagares de inox a temperatura controlada a 25 °C. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,5% vol.

Acidez Total: 5,4 g/l.

PH: 3,63

Aspeto Visual: Cor rubi escura.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso e concentrado onde sobressaem notas químicas.

Aspeto Gustativo: Na boca apresenta-se com bom volume, bastante fruta e final envolvente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 18 °C.

Acompanhamento: Carnes de confecção forte, queijo curado, caça de pêlo, porco e vaca.



PRODUTO

Pontual Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,5

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm