



PONTUAL SUPERIOR

TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Solo: Xistoso.

Encepamento: Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas, maceração pré-fermentativa de 1 a 2 dias. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada de 25°C, seguido de fermentação maloláctica. Parte do volume envelheceu em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,2 g/l.

PH: 3,62

Aspeto Visual: Cor vermelha intensa e brilhante, de aspeto límpido, revelando juventude e boa concentração.

Aspeto Olfativo: Aroma jovem e expressivo, dominado por notas de frutos vermelhos frescos, como cereja e framboesa, com um perfil frutado e apelativo.

Aspeto Gustativo: Na boca mostra-se concentrado e equilibrado, com textura agradável e taninos presentes mas bem integrados. Final de boca persistente, marcado pela fruta.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.

Acompanhamento: Ideal para acompanhar carnes grelhadas, borrego assado, novilho na brasa, pratos de forno mais estruturados e massas gratinadas. Harmoniza também bem com peixe assado no forno de sabor intenso, como bacalhau ou polvo.

PRODUTO

Pontual Superior Tinto 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

175 x 270 x 300 mm