



PONTUAL SYRAH

2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.
Solo: Xistoso.
Encepamento: Syrah.

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. Envelhecimento de 8 meses em barricas de carvalho americano e francês.

ENGARRAFAMENTO

Enólogo: Paolo Fiúza Nigra.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,3 g/l.

PH: 3,80

Aspeto Visual: Cor rubi profunda, de tonalidade vermelho escuro, com boa intensidade cromática.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso e concentrado, com destaque para fruta preta madura, nuances especiadas características da casta Syrah e ligeiras notas balsâmicas.

Aspeto Gustativo: Apresenta bom volume de boca, com fruta expressiva e estrutura equilibrada. Taninos macios e final envolvente e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 17 a 18 °C.

Acompanhamento: Excelente com carnes guisadas, pratos de forno como cabrito ou vitela assada, enchidos tradicionais e queijos de pasta mole ou semicurada.

PRODUTO

Pontual Syrah 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,1

CUBICAGEM (LxCxA)

175 x 270 x 300 mm