



PONTUAL WINES

PONTUAL

CLARETE



Notas de Prova

Cor vermelho rubi aberto. Aroma frutado, onde sobressaem notas de framboesas e cerejas. Na boca é leve, muito suave e fresco.

Sobre o Vinho

Ano de Colheita: 2021

Casta tinta 50%: Touriga Nacional; **Casta Branca 50%:** Verdelho

Álcool: 11,5% Vol.

pH: 3,6

Acidez Total: 5,0 g/L

Vinificação: Desengace total das uvas tintas e das uvas brancas para vinificação conjunta. Fermentação alcoólica em cuba de inox a temperatura baixa, controlada a 15°C, seguido de fermentação maloláctica.

Temperatura de consumo: 12 a 14°C

Harmonizações: O vinho clarete deve beber-se fresco a acompanhar refeições ligeiras, saladas, marisco e peixe.

Enólogo: Paolo Fiuza Nigra

PRODUTO	UNIDADES POR CAIXA	PESO DA CAIXA (KG)	CUBICAGEM (LxCxA)	EAN	ITF
PONTUAL CLARETE 750ML	6	7,5	175x270x300MM	5605360000117	15605360200118