



JORNAS



JORNAS

VINHO BRANCO ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Vinificação: As uvas seleccionadas são colhidas à mão para pequenas caixas, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguido de um processo de decantação de 60 horas, a fermentação alcoólica decorre durante 18 dias a 12°C em pequenos depósitos inox. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor citrina. Aroma complexo com notas tropicais. Guloso e com personalidade, apresenta boa estrutura e acidez a proporcionar um nal longo.

Gastronomia: Acompanha na perfeição peixe grelhado, marisco e carnes brancas.

Castas: Antão Vaz, Arinto, Verdelho.

Álcool: 14%

pH: 3,65

Acidez Total: 4,0 g/L

Açúcares Totais: 0,7 g/L

Temperatura: 8°C - 10°C

Enologia: Winelords

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

t: +351 919 740 614 · e: geral@serrasdoalentejo.pt