



JORNAS



JORNAS

VINHO TINTO ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Vinificação: Vindima feita à mão para caixas de 15kg. Após uma criteriosa seleção das uvas, os cachos são desengaçados e esmagados. A fermentação alcoólica decorre em cubas inox a 24°C durante 6 dias; seguida da fermentação maloláctica. Estágio parcial do vinho durante 12 meses em barricas de carvalho francês usadas, seguido de um estágio compactador de 6 meses, após engarrafamento.

Notas de Prova: Cor vermelha intensa, aroma elegante com frutos vermelhos, na boca, suave com taninos redondos e final agradável.

Gastronomia: Acompanha pratos de aves, carnes vermelhas e tábua de queijos.

Castas: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Moreto.

Álcool: 14,5%

pH: 3,52

Acidez Total: 5,5 g/L.

Açúcares Totais: 0,9 g/L

Temperatura: 14°C - 16°C

Enologia: Winelords

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

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