



[www.serrasdoalentejo.pt](http://www.serrasdoalentejo.pt)

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%

**pH:** 3.48

**Acidez Total:** 5.3 g/L

**Açúcares Totais:** 0.9 g/L

---

**Temperatura:** 14°C – 16 °C

---

**Enologia:** Navarros Winemakers

---

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

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