



JORNAS

# JORNAS

## VINHO TINTO ALENTEJO

---

Produção/Engarrafamento: João Gomes

---

### Herstellung

Die Weinlese findet von Hand in Sammelboxen von 15 KG satt. Nach einer selektiven Auswahl der besten Trauben, werden sie mechanisch gepresst. Die Gaerung erfolgt in Stahlbottichen bei 24°C fuer 6 Tage mit anschliessender malolaktischer Gaerung für den Saeureabbau. Nach erfolgter Gaerung und Reifung in den Stahlbottichen findet eine 3-monatige Reifung in Eichenfaessern statt.

### Eigenschaften

Dunkles intensives rot, elegantes Aroma von roten Fruechten. Im Mund mit einem weichen und langem finish und am Gaumen eine angenehme und lang anhaltende Struktur.

### Gastronomische Empfehlung

Gefluegel, Ente, rotem Fleisch und Kaese

### Rebsorten

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet und Moreto

**Alkohol:** 14,7%

**pH:** 3,57

**Sauregehalt** (5,7 g/l)

**Zuckergehalt** (2g/l)

**Trinktemperatur** (14-16°C)

**Oenologie** (Winelords)