



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)