



JORNAS



JORNAS

VINHO BRANCO ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Jornas - Herstellung

Die Weinlese findet von Hand in kleinen Boxen statt. Nach einer selektiven Auswahl der besten Trauben, werden diese innerhalb kürzester Zeit mechanisch gepresst, mit anschließendem 60stündigem

Dekantationsprozess. Die Gärung erfolgt in Stahlbottichen bei 12°C

für 18 Tage. Nach erfolgter Gärung und Abfüllung findet eine 3-monatige Reifung in den Flaschen statt.

Eigenschaften

Zitronengelbe Farbe mit einem schönen Aroma von tropischen Früchten. Im Mund präsentiert dieser Wein sich mit langanhaltender Struktur, angenehmer Säure und gutem finish.

Gastronomische Empfehlung

Ein perfekter Begleiter zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch

Rebsorten

Antao Vaz, Arinto und Verdelho

Alkohol 13,3%

pH 3,6

Säuregehalt (4,5 g/l)

Zuckergehalt (0,6g/l)

Trinktemperatur (8-10°C)

Enologia - Oenologie (Winelords)