JMF

O vinho JMF é uma alusão à Casa-Museu José Maria da Fonseca, construída no séc. XIX, local onde se dá a conhecer o trabalho de 7 gerações. Produzido a partir das castas Castelão e Trincadeira, este é um vinho frutado, ligeiramente marcado pela madeira.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2021

CASTAS: Castelão (74%) | Aragonês (26%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Maceração até final da fermentação alcoólica a 28ºC

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2022

ENVELHECIMENTO: Nenhum

PRODUÇÃO: 900 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12ºC e humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: Consumir enquanto jovem

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 16ºC como acompanhamento de carnes vermelhas.

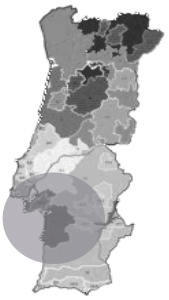
ANÁLISES: 13% Álcool | 5,1 g/l Acidez Total | 3,26 pH | menos que 7,2 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Rubi

AROMA: Notas de framboesa, amora, cerveja preta, aromas típicos do Castelão novo

PALADAR: Mesmo tipo de aromas que encontramos no nariz, revelando toda a pujança de um Castelão jovem



CLASSIFICAÇÃO:
Vinho Regional

REGIÃO:
Península de Setúbal

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.