

João Pires®

João Pires, um vinho superior, produzido com a casta Moscatel de Setúbal. Distingue-se pelo seu perfume único marcado por notas florais intensas e pelo seu paladar fresco e equilibrado. Deixe-se envolver pela elegância deste vinho, ideal para acompanhar pratos leves, ou servir como aperitivo. Deve ser consumido fresco.

A sua produção teve início na década de 70, definindo-se rapidamente, como uma referência no mundo dos vinhos portugueses.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO COLHEITA: 2021

CASTAS: Moscatel de Setúbal

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário e Arenosos

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação em depósito de inox a 16°C

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2021

PRODUÇÃO: 900 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: Beber enquanto jovem

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 12°C, como aperitivo ou acompanhamento de peixe, saladas e mariscos

ANÁLISES: 12 % Álcool | 4,8 g/l Acidez Total | 3,4 pH | menos que 8 gr. Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Amarelo citrino

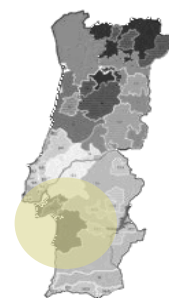
AROMA: Flor de laranjeira muito típico da casta moscatel

PALADAR: Fresco, longo com aroma a moscatel muito marcado

FINAL DE PROVA: Longo

Distinções

- **Colheita 2020:** Medalha de Prata (Concurso Uva de Ouro); “Boa Escolha 2021” 15,5 pts (Vinho Grandes Escolhas)
- **Colheita 2018:** Medalha de Prata (Concurso de Vinhos da Península de Setúbal)



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal