

J

O J 2017 foi produzido a partir das castas Grand Noir, Touriga Francesa e Touriga Nacional, pisadas a pés em lagares e fermentadas nas centenárias ânforas de barro da Adega José de Sousa, em Reguengos de Monsaraz. A colheita de 2017 é, depois da de 2011, considerada uma colheita de grande qualidade.

Foi criado num momento de inspiração, bem longe da Adega, num local onde a luz do sol, o aroma circundante e a paz eram predominantes. Ao mesmo tempo prova que o Alentejo é uma região que tem vinhos com grande potencial em garrafa. Este vinho alia elegância, suavidade, firmeza e subtilidade, com um longo final de prova.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2017

CASTAS: Grand Noir (55%) | Touriga Francesa (30%) | Touriga Nacional (15%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Pisa a pé em lagares e fermentação nas centenárias ânforas de barro da Adega José de Sousa

ENGARRAFAMENTO: Outubro 2019

ENVELHECIMENTO: 9 meses de estágio em meias pipas de carvalho francês

PRODUÇÃO: 2 598 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 20 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Sirva a uma temperatura de 18°C e acompanhe com pratos de caça ou queijos.

ANÁLISES: 13,5% Álcool | 5,77 g/l Acidez Total | 3,68 pH

Notas de Prova

COR: Rubi

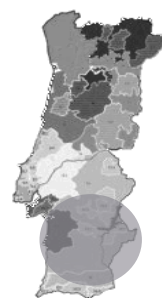
AROMA: Goiabada, passas de ameixa preta, chocolate negro.

PALADAR: Muito persistente com taninos subtis, mas presentes, o que confere a este vinho uma personalidade muito vincada

FINAL DE PROVA: Longo

Prémios

- **Colheita 2015:** 94 pts (Wine Enthusiast); "Os Melhores Vinhos do Ano 2019" na Categoria Alentejo (Vinho Grandes Escolhas)
- **Colheita 2014:** 90+ pts (Robert Parker – The Wine Advocate)



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo