

JMF

RESERVA

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, Trincadeira e Touriga Nacional, o JMF Reserva tem um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano e apresenta um perfil frutado e suave com um final de prova persistente.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2018

CASTAS: Castelão, Trincadeira e Touriga Nacional

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Maceração pelicular total a 28°C.

ENVELHECIMENTO: 6 meses em carvalho francês e americano

ENGARRAFAMENTO: Abril 2019

PRODUÇÃO: 15 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 4 anos após o engarrafamento

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 14°C e consumir a 16°C como acompanhamento de aves, caça e queijos.

ANÁLISES: 13,5% Álcool | 5,14 g/l Acidez Total | 3,58 pH | 7,5 g/l Açúcar Residual

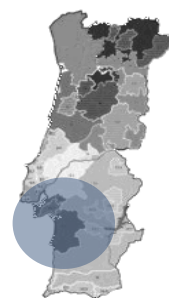
Notas de Prova

COR: Vermelho

AROMA: Frutos vermelhos maduros

PALADAR: Boca frutada com estrutura macia e persistente e presença de madeira

FINAL DE PROVA: Longo



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal