

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 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: 2019

CASTAS: Castelão (70%) e Touriga Nacional (30%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa da Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Maceração pelicular total a 28°C.

ENVELHECIMENTO: 6 meses em carvalho francês e americano

ENGARRAFAMENTO: Outubro 2020

PRODUÇÃO: 50 000 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.

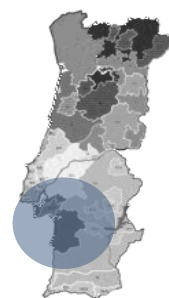
ANÁLISES: 13,1% Álcool | 5,2 g/l Acidez Total | 3,3 pH | menos que 9 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Vermelho

AROMA: Floral com notas de rosas e violetas.

PALADAR: Mantem os aromas florais completado com fumo e especiado proveniente da madeira. Vinho redondo com taninos muito suaves.



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal