

# 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:** 2021

**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:** Setembro 2022

**PRODUÇÃO:** 32 000 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.

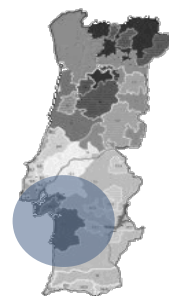
**ANÁLISES:** 13% Álcool | 4,9 g/l Acidez Total | 3,0 pH | 7 g/l Açúcar Residual

### Notas de Prova

**COR:** Vermelho

**AROMA:** Primeira impressão café torrado aparecendo depois os frutos vermelhos, cassis e por fim os aromas florais provenientes da Touriga

**PALADAR:** Fresco, taninos presentes e macios



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal