ALTO DO JOA

REGIÃO | Trás-os-Montes

TIPO | Tinto

CASTAS
Alvarelhão, Bastardo, Chasselas Salsa, Cornifesto, Douradinha, Esgana Cão, Folgasão, Formosa, Gouveio, Jaen, Malvasia Preta, Mourisco Tinto, Siria e Tinta Bairrada

O VINHO
Nem só de vinhas centenárias com mais de vinte diferentes castas se faz um Vinho do Joa. São os Invernos rigorosos e o sol impiedoso do Alto Transmontano que, sem darem tréguas à terra, a obrigam a libertar do xisto o melhor que têm para oferecer às nossas uvas. Das uvas ao único vinho produzido nesta região vai a distância entre a tradição e a inovação. Entre o saber de gerações e a e as melhores práticas enológicas de última geração. Entre o futuro e a memória preservada nas gentes da Aldeia de Parada: coração, berço e alma da Casa do Joa. É por tudo isto que um vinho do JOA é muito mais do que um vinho. É memória viva desta terra e uma genuína declaração do nosso Amor ao Alto.



VINIFICAÇÃO
Primamos por respeitar a matéria-prima, transformando a uva em vinho com o mínimo de intervenção e o máximo de monitorização. Fazemos uma seleção rigorosa de uva na vindima. Processo de esmagamento suave da uva. Fermentação espontânea em lagares de pisa a pé, sem adição de produtos enológicos para proteger o património cultural e raro das nossas vinhas.

ESTÁGIO
28 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA
Aspecto visual – Delicada cor rubi, com reflexos granadas. Límpido e brilhante.
Aspecto olfactivo – Aroma complexo e atrativo. Pot-pourri de frutos vermelhos como cerejas, amoras, groselhas e ameixas em delicada compota. Notas frescas de menta, funcho e tomilho. Especiarias como pimenta negra e leve toque de canela. Sous bois.
Aspecto gustativo – Reafirma em boca os aromas preanunciados em nariz. De corpo elegante, e boa persistência. Seco, de acidez equilibrada e taninos firmes, que garantem longevidade. Macio. Bom final, com retrogosto a confituras de cerejas.

SERVIR / DESFRUTAR
Trata-se de um vinho delicado, complexo e versátil. Harmoniza bem pratos populares como “coq au vin” e “chanfana de borrego”, assim como finas criações em base a aves de caça (faisão, codornas), leitão, lebre, ou coelho; e pratos vegetarianos como berijela a parmigiana, alheiras veganas ou guisados com grão de bico, e feijoadas de vegetais e tofu defumado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,[illegible]%vol | **Acidez Total:** 5[illegible] | **pH:** 3,58 | **Açucares Totais:** <0,6g/dm3



Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt