ALTO DO JOA

REGIÃO | Trás-os-Montes

TIPO | Rosé

CASTAS
Alvarelhão, Bastardo, Chasselas Salsa, Cornifesto, Douradinha, Esgana Cão, Folgasão, Formosa, Gouveio, Jaen, Malvasia Preta, Moscatel, Mourisco Tinto, Siria, Tinta Amarela 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
Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA
Aspecto visual – Cor rosada intensa, com reflexos cobre. Límpido e brilhante.
Aspeto olfativo – Frutos vermelhos vários, groselhas, morangos, amoras e framboesas maduras. Boa intensidade e persistência.
Aspeto gustativo – Toque de frutos vermelhos como morangos, framboesas e citrinos/cítricos. De bom corpo e boa persistência. Seco, de acidez firme mas macio. Bom final, com retrogosto a confituras de amoras.

SERVIR / DESFRUTAR
Um vinho versátil, para aperitivos leves, charcutaria ou entradas em base a peixes e frutos do mar, ou carnes brancas. Sushi, Sashimi, Carpaccios & Tártaros de carne. Queijos leves de massa branda. Ideal para comidas mediterrânicas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,80 g/L | **pH:** 3,63 | **Açucares Totais:** < 0,6 g/dm3

CASA DO JOA
PARADA TRÁS-OS-MONTES EST. 2009

TRÁS-OS-MONTES