

FEITO 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, outras, Siria e Tinta Bairrada

O VINHO

Sem adição de leveduras, enzimas ou sulfitos, este é o vinho do JOA com maior espírito orgânico alguma vez produzido, graças às propriedades únicas da flor dos nossos castanheiros. Um vinho genuíno, fiel aos nossos princípios, e de indiscutível qualidade pela forma como respeitamos a uva tal como se apresenta na natureza. Um vinho único, fruto de paixão e inovação, feito de JOA

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.

NOTAS DE PROVA

Aspecto visual: Delicada cor rubi, com reflexos granadas. Límpido e brilhante.

Aspecto olfativo: 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, alcaçuz e tabaco.

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 alcaçuz, confituras de cerejas e café.

SERVIR / DESFRUTAR

Trata-se de um vinho vigoroso, 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, codorna), 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. Alguns connoisseurs ousados indicam este vinho para atum fresco e sardinhas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 5,10 g/L | **pH:** 3,84



TRÁS-OS-MONTES