

JMF

Tinto
2018

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Castelão (80%) e Trincadeira (20%)

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Arenoso

Notas de Prova:

Cor: Vermelho

Aroma: Muito Frutado, morango, framboesa, especiarias

Paladar: Equilibrado, taninos suaves mas presentes

Final de Prova: Médio

Vinificação: Maceração até final da fermentação alcoólica a 28°C.

Engarrafamento: Janeiro 2019

Análises:

Teor de Álcool – 12,9 %

Acidez Total - 5,40 g/l ácido tartárico

pH – 3,34

Açúcar Residual – 7,8 g/l

Longevidade Prevista: Consumir enquanto jovem.

Modo de Servir: Servir a uma temperatura de 12°C e consumir a 14°C como acompanhamento de carnes vermelhas e brancas.

Conservação em Cave Particular: As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

A HISTÓRIA

JMF Tinto é um vinho produzido a partir das castas Castelão e Trincadeira. Trata-se de um vinho frutado ideal para descontraídos momentos de convívio em família ou com amigos.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária de uma empresa com quase 200 anos de história, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional. Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro, e um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6.5 milhões de litros, a José Maria da Fonseca garante uma qualidade sustentável no estilo dos seus vinhos, que lhe permite fazer sempre mais e melhor.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Sob a orientação de Domingos Soares Franco - o primeiro Enólogo português formado pela reconhecida Universidade de Davis, na Califórnia - uma equipa de enólogos criteriosamente escolhida por si, é responsável por conduzir um vasto conjunto de investigações, estudos, experiências e inovação, que tornam a José Maria da Fonseca pioneira em muito daquilo que se faz em matéria de Enologia em Portugal e no Mundo. Trata-se de um trabalho que começa na vinha, abrange todos os processos de produção e termina no vinho engarrafado, colocado à disposição do consumidor.



Vinho Regional
da Península de Setúbal

JOSÉ MARIA  DA FONSECA