



# TINTO RED

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

[www.moraisrocha.com](http://www.moraisrocha.com)



Seja responsável. Beba com moderação.

## JJ TINTO 2012

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Região

Vidigueira – Alentejo

### Castas

40% Aragonez, 35% Syrah e 25% Trincadeira

### Produção

53.328 Garrafas de 750ml

### Vinificação

Vindima manual para caixas de 16 kg. Desengace total e esmagamento. Maceração a frio durante 1 dia, seguida de fermentação em lagares de inox com temperatura controlada durante 10 dias.

### Maturação

Em cubas de inox durante 6 meses.

### Longevidade e Conservação

Excelente evolução nos próximos 7 anos. Deve ser conservado em lugar escuro à temperatura de 15°C.

### Parâmetros físico-químicos:

Teor Alcoólico: 14% Acidez Total: 5.6

PH: 3.5

Açúcar Residual: 3.0

### Notas de Prova

Vinho muito intenso, com fruta vermelha bem madura, pimentão e cássis. Boa boca, com taninos fáceis e final muito equilibrado.

### Gastronomia

Combina bem com carnes grelhadas e pratos de massas.

Dica: De preferência decantar durante 10 min. Servir a 14°C.

### Enólogo

Diogo Lopes



MORAIS ROCHA

JJMR Sociedade Agrícola Vila de Frades,  
7960-909 Vidigueira  
Alentejo – Portugal

[vendas@moraisrocha.com](mailto:vendas@moraisrocha.com)