



TINTO RED

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

www.moraisrocha.com



JJ TINTO 2011

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Região

Vidigueira – Alentejo

Castas

35% Trincadeira, 35% Aragonez, 20% Syrah e 10% Cabernet Sauvignon

Produção

59.328 Garrafas de 750ml

Vinificação

Vindima manual para caixas de 16 kg. Seleção das uvas em mesa de escolha, seguida de desengace total. Maceração a frio durante 2 dias, seguida de fermentação em lagares com temperatura controlada durante 10 dias.

Maturação

Parte do vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês e americano, seguindo-se um período de três meses em garrafa.

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: 6.1

PH: 3.4

Açúcar Residual: 3.0

Notas de Prova

Aroma intenso a frutos vermelhos e bagas silvestres. Vivo na boca, com taninos presentes. Final persistente.

Gastronomia

Combina bem com carnes grelhadas e pratos de massas.

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

Enólogo

Diogo Lopes

Seja responsável. Beba com moderação.



MORAIS ROCHA

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

vendas@moraisrocha.com