

Mondeco Jaen 2019

Castas

100% Jaen

Vinificação

Vindima manual no ponto óptimo de maturação

Esmagamento e desengace suave. Maceração com adição de dióxido de carbono em cuba fechada a frio durante 24h

Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 8 dias a 14-16°C com remontagens suaves.

Adição de sulfuroso após Fermentação Alcoólica

Remontagens frequentes durante 6 meses para levantamento das borras

Prova

Cor vermelha rubi,

No aroma notas de fruta como morango e framboesa, pimenta vermelha e eucalipto

Ataque suave, fresco e muito frutado.

Taninos redondos e de grande suavidade.

Acompanha

Sozinho como aperitivo

Massas

Tapas

Charcutaria

Pratos leves de carne vermelha

Sardinhas Assadas

Temperatura de serviço 12 -14°C.

Análises

Teor alcoólico 12,2%

pH 3,54

Acidez Total 5,15 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 0,7 g/L

Produção 1.983 garrafas

