

Notas de prova / Notas de degustação / Tasting notes

Sommelier Mike Taylor

Alto Do JOA Tinto - Red / 2016

Vinho Regional Transmontano

Winemaker: Eng. Jorge Ortega Afonso

Garrafas / Bottles: 13.000

Uvas / Grapes: Bastardo, Mourisco tinto, Cornifesto, Tinta Bairrada, Alvarelão, Malvasia Preta, Jaén, Esgana cão, Formosa, Siria, Douradinha, Gouveio, Folgasão, Chasselas salsa e outras/ and others.

Aspecto visual / Color

Delicada cor rubi, com reflexos granadas. Límpido e brilhante.

Delicate ruby color, with pomegranate nuances. Clean and bright.

Aspecto olfactivo / Aromas

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.

Pot-Pourri of ripe red fruits like cherries, berries, currants and plums in compote. Fresh notes of mint, fennel and thyme. Spices like black pepper and a slight touch of cinnamon. Sous bois (undergrowth, or forest floor).

Aspecto gustativo / Flavors

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 confituras de cerejas.

It reaffirms in the mouth the aromas pre-announced in the nose. Elegant body and persistence. Dry, with balanced acidity and firm tannins that guarantee longevity. Soft. Great finish, with a taste of cherries confiture.

Harmonização / Pairings:

Trata-se de um vinho delicado, 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 connaisseurs ousados indicam este vinho para atúm fresco e sardinhas.

It is a delicate, complex and versatile wine. It goes well with popular dishes such as “coq au vin” and “boeuf bourguignon”, as well as fine creations based on pheasant or quail, piglet, hare, or rabbit; and vegetarian dishes like eggplant parmigiana, vegan sausages or chickpea stew, and vegetable feijoadas and smoked tofu. Some connaisseurs recommend this wine for fresh tuna and sardines.

Detalhes técnicos / Technical facts

Álcool / Alcohol: 12,5 %

pH: 3,58

Acidez total / Total acidity: 5,25 g/l

Açúcar / Sugar: 0,6 g/dm³

SOS total / Sulfites: 73,3 mg/dm³

Terroir: Solo com ampla presença de xisto / Schist soil

Amplitude térmica elevada / High thermal amplitude ranges: Sim / Yes

Altitude: 800m

Vinhas velhas / Old Vines: Com más de cento e vinte anos, pré-filoxera e muitas em pé franco / More than hundred twenty years old vines (pré-phylloxera), and some without grafting.

Levededuras indígenas / Indigenous or wild yeasts: Sim / Yes.

Barricas francesas / French barrels: 28 meses / months.