

Notas de prova / Notas de degustação / Tasting notes

Sommelier Mike Taylor

Alto Do JOA Rosé / 2019

Vinho Regional Transmontano

Winemaker: Eng. Jorge Ortega Afonso

Garrafas / Bottles: 1.300

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

Cor rosada intensa, com reflexos cobre. Límpido e brilhante.

Delicate pink color, with copper nuances. Clean and bright.

Aspecto olfactivo: Aromas

Frutos vermelhos varios, groselhas, morangos, amoras e framboesas maduras. Boa intensidade e persistencia.

Various red fruits, currants, strawberries, blackberries and ripe raspberries. Good intensity and persistence.

Aspecto gustativo: Flavors

Toque de frutos vermelhos como morangos, framboesas e citrinos/citricos. De bom corpo, e boa persistência. Seco, de acidez firme. Macio. Bom final, com retrogosto a confituras de amoras.

Touch of red fruits like strawberries, raspberries and citrus. Good body, and good persistence. Dry, with firm acidity. Soft. Good finish, with aftertaste of blackberry confitures.

Harmonização / Pairings:

Um vinho versátil, para aperitivos leves, charcuterie, ou entradas em base a peixes e frutos do mar, ou carnes brancas. Sushi, Sashimi & Carpaccios. Queijos leves de massa branda. Ideal para comidas mediterrânicas.

A versatile wine, for light appetizers, charcuterie, sea food entries, or white meats. Sushi, Sashimis & Carpaccios. Light soft cheeses. Ideal for mediterranean foods.

Detalhes técnicos / Technical facts

Álcool / Alcohol: 14 %

pH: 3,73

Acidez total / Total acidity: 4,60 g/l

Açúcar / Sugar: <20 g/dm³

SOS total / Sulfites: 71 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: 9 meses / months

