

ALTO DO JOA

REGIÃO | Trás-os-Montes

TIPO | Orange Wine

CASTAS

Chasselas Salsa, Douradinha, Esgana Cão, Folgasão, Formosa, Gouveio e Siria

O VINHO

Nem só de vinhas centenárias com mais de vinte diferentes castas se faz um Vinho do Joa. São os Invernos rigorosos e o sol impiedoso do Alto Transmontano que, sem darem tréguas à terra, a obrigam a libertar do xisto o melhor que têm para oferecer às nossas uvas. Das uvas ao único vinho produzido nesta região vai a distância entre a tradição e a inovação. Entre o saber de gerações e a e as melhores práticas enológicas de última geração. Entre o futuro e a memória preservada nas gentes da Aldeia de Parada: coração, berço e alma da Casa do Joa. É por tudo isto que um vinho do JOA é muito mais do que um vinho. É memória viva desta terra e uma genuína declaração do nosso Amor ao Alto.

VINIFICAÇÃO

Primamos por respeitar a matéria-prima, transformando a uva em vinho com o mínimo de intervenção e o máximo de monitorização. Fazemos uma seleção rigorosa de uva na vindima. Processo de esmagamento suave da uva. Fermentação espontânea em barricas de 500 litros sem adição de produtos enológicos para proteger o património cultural e raro das nossas vinhas.

ESTÁGIO

19 meses em barricas usadas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Aspecto visual – Potente cor “ouro velho”, com reflexos entre dourados, e âmbar. Brilhante, límpido e transparente.

Aspecto olfativo – Compotas de frutos amarelos como marmelos, peras, maçãs, e outros frutos secos como castanhas e nozes. Leves notas terrosas, resinas, madeiras finas e especiarias secas. Etéreo e complexo.

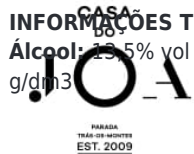
Aspecto gustativo – As notas de frutos secos são impactantes, de bom corpo e boa persistência. Seco, de acidez equilibrada. Macio. Bom final, com retrogosto potente que lembra a vinhos fortificados brancos antigos, e a confituras de castanhas.

SERVIR / DESFRUTAR

Trata-se de um vinho de curtimenta (orange wine), complexo, e delicado. A sua versatilidade permite harmonizar bem cogumelos frescos e silvestres, assim como pratos suculentos (feijoadas e cassoulets), bacalhau e aves de caça. Acompanha bem pratos vegetarianos. Alguns connaisseurs ousados indicam este vinho para um pie de pêssegos ou uma tarte Tatin. Servir entre 12°C e os 14°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Alcool: 13,5% vol | Acidez Total: 3,58 | Açúcares Totais: 0,6 g/dm³



TRÁS-OS-MONTES

