

FEITO DO JOA

REGIÃO | Trás-os-Montes

TIPO | Branco

CASTAS

Chasselas Salsa, D. Branca, Esgana Cão, Folgasão, Formosa, Gouveio, Moscatel, Não identificadas e Siria

O VINHO

Feito de JOA: Sem adição de Sulfitos; Protegido com ChestWine (com castanheiros da região); O nosso vinho mais Orgânico; Curtimenta total com multicasitas; Estágio prolongado; Aromas e sabores mais varietais; Complexo e equilibrado; Longevidade; O 1º vinho mundial com certificado ChestWine

VINIFICAÇÃO

Todo o processo de viticultura e vinificação do vinho, respeita tratamentos orgânicos e naturais. São usadas as leveduras indígenas presentes, sem adição de enzimas ou outros produtos enológicos. O vinho é protegido com adição de extrato de flor de castanheiro - ChestWine Feito de JOA é um vinho branco de curtimenta total. Fermentação durante 24 dias em barricas de carvalho francês de 500Lt.

ESTÁGIO

Estágio nas mesmas barricas durante 24 meses.

NOTAS DE PROVA

-Aspecto visual - Potente cor laranja / acastanhado, com reflexos entre dourados, e âmbar. Brilhante, límpido e transparente.
-Aspecto olfativo - Compotas de frutos amarelos como marmelos, peras e outros frutos secos como castanhas e nozes. A lembrar notas varietais das uvas. 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 com comida da terra, cogumelos,, trufas, assim como pratos suculentos (feijoadas e cassoulets), bacalhau e aves de caça. Acompanha bem pratos vegetarianos. Alguns connoisseurs ousados indicam este vinho para um pie de pêssegos ou uma tarte Tatin.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,76 g/l | **pH:** 3,65 | **Açúcares Totais:** <0,6 g/dm3



TRÁS-OS-MONTES