

MUNDA JAEN 2016



Castas

100% Jaen

Vinificação

Vindima manual no ponto óptimo de maturação

Esmagamento e desengace suave. Maceração a Frio durante 24h

Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 8 dias a 16-18°C.

Adição de sulfuroso após Fermentação Alcoólica

Estágio em barricas de 500L de carvalho francês usadas durante 12 meses

Prova

Cor vermelha rubi,

No aroma notas de fruta, pimenta preta e vegetais.

Ataque suave, fresco, frutado e balsâmico. Taninos fáceis e de grande suavidade, com um longo final.

Acompanha

Carnes de Caça

Queijos amanteigados

Produção 1.100 garrafas

Temperatura de serviço 15 -17°C.

Análises

Teor alcoólico 13,1%

pH 3,71

Acidez Total 4,48 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 1,5 g/L