

JMF[®]

O vinho JMF é uma alusão à Casa-Museu José Maria da Fonseca, construída no séc. XIX, local onde se dá a conhecer o trabalho de 7 gerações.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO DE COLHEITA: 2019

CASTAS: Fernão Pires (80%) | Moscatel de Setúbal (20%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Bica aberta a 16°C

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2020

PRODUÇÃO: 240 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: Consumir enquanto jovem

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 11/12°C com peixes e marisco.

ANÁLISES: 12,5% Álcool | 6,11 g/l Acidez Total | 3,26 pH | menos que 4,2 g/l Açúcar Residual

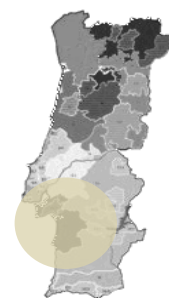
Notas de Prova

COR: Amarelo

AROMA: Frutos tropicais, manga e maracujá

PALADAR: Manga com uma frescura muito persistente

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal