

# JMF<sup>®</sup>

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:** 2021

**CASTAS:** Fernão Pires (75%) | Moscatel de Setúbal (25%)

**TIPO DE SOLO:** Arenoso

**ENÓLOGO:** Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

**VINIFICAÇÃO:** Bica aberta a 16°C

**ENVELHECIMENTO:** Sem envelhecimento

**ENGARRAFAMENTO:** Dezembro 2021

**PRODUÇÃO:** 360 000 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 8°C com peixes e marisco.

**ANÁLISES:** 12% Álcool | 5,3 g/l Acidez Total | 3,16 pH | menos que 2,5 g/l Açúcar Residual

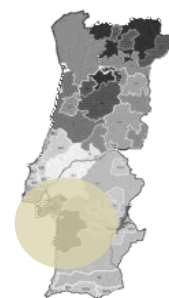
## Notas de Prova

**COR:** Amarelo

**AROMA:** Muito floral com laivos cítricos

**PALADAR:** Fresco, com a casta moscatel muito presente

**FINAL DE PROVA:** Agradável



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal