



Munda Jaen

Ano: 2021

Castas: 100% Jaen

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto ótimo de maturação. Esmagamento e desengace suave. Maceração a frio durante 24 horas. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 10 dias a 18-20°C. Após prensagem e decantação é feita a transfeção para barricas de 500L de carvalho francês usadas durante 12 meses. Filtração suave antes do engarrafamento.

Notas de Prova: Cor vermelha granada. No aroma, notas de fruta vermelha como cereja, pimenta rosa e mentoladas. Ataque suave, fresco e balsâmico. Taninos fáceis e de grande suavidade, com um longo final.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 16° C e 18°C. Acompanha pratos de carne vermelha, caça, aves e queijos.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 12,72%

pH: 3,67 | **Acidez Total:** 4,41 g/L Ácido Tartárico

Açúcar Total: 1,1 g/L

Valor Calórico: 77 kcal/100 mL / 321kJ/100mL

Produção: 1280 garrafas | **Alergénios:** Sulfites

Produção Integrada.

Apto para Veganos.

Sem produtos de origem Animal.