

João Clara Tinto de Anfora – Negra Mole

2022

CASTAS

100% Negra Mole

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS E TIPO DE SOLOS

Alcantarilha - 13 hectares de solos argilo-calcários.

Parcela com mais de 50 anos.

CONCEITO

Reviver de outros tempos onde a Negra Mole, casta autóctone do Algarve, se guardava nas Anforas de barro.

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional do Algarve.

VINIFICAÇÃO

Fermentado e estagiado em ânfora. As uvas fermentam parte em cacho inteiro, parte desengaçado. Após fermentação as uvas ficam em maceração pós-fermentativa por 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor violeta clara, no aroma dominam as notas de fruta da ânfora.

Na boca é fresco e tenso, mostrando todo o potencial da casta Negra Mole.

LANÇAMENTO

1200 garrafas

ÁLCOOL

14%

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de carne e peixe típicos da cozinha Algarvia.

ENOLOGIA

Joana Maçanita - Wine ID

PRODUTOR

Essential Passion, Lda.



Contactos:

Essential Passion, Lda Vale de Lousas
8635-306 ALCANTARILHA PORTUGAL
Telm. (+351) 967 012 444 | Fax. (+351) 282 322 046
E-mail: essential.passion@hotmail.com
Website: www.joaoclara.com
Facebook.cm/q.joao.clara
Instagram: @joaoclavinhos