



CASA  
DO  
JOA

EST. 2009

**Contacts:**

Parada de Infanções, Bragança

Portugal

Tél.: (+351) 916 172 751

Email: [adega@casadojoa.com](mailto:adega@casadojoa.com)

[www.casadojoa.com](http://www.casadojoa.com)



CASA  
DO  
J O A  
EST. 2009

## ALTO DO-JOA Vin Régional Transmontano

Dans la municipalité de Bragança, dans le village de Parada de Infanções, on trouve le seul vin produit dans la région. Les vignobles sont centenaires, beaucoup sont pré-phylloxériques et résistants au phylloxéra, franc de pied, âgés de plus de 130 ans, où abondent une vingtaine de variétés différentes. En raison de l'âge des vignes et des processus traditionnels de l'encépagement et du greffage, il est possible de trouver différentes variétés dans une même souche de vigne, ce qui rend le processus viticole encore plus intéressant et le résultat final un produit distinctif d'une complexité particulière et très curieuse.

Les sols sont schisteux, à une altitude de 800 mètres et sous un climat avec de larges amplitudes thermiques pendant la phase de maturation des raisins, en fournissant des composés phénoliques élevés.



## ROUGE 2016

### Vin Régional Transmontano

**VISUELLEMENT:** Couleur rubis délicate avec des reflets grenat. Clair et lumineux.

**ARÔME:** Pot-pourri de fruits rouges tels que cerises, mûres, groseilles et prunes en confiture délicate. Notes fraîches de menthe, de fenouil, thym et des épices, comme le poivre noir. Une légère touche de cannelle. Sous-bois.

**GÔUT:** Réaffirme en bouche les arômes pré-annoncés au nez. Corps élégant et bonne persistance. Acidité sèche et équilibrée et tanins fermes qui assurent la longévité. Moelleux. Bonne finale, avec un arrière-goût de cerise confite.

**HARMONISATION:** C'est un vin délicat, complexe et versatile. Il se marie bien avec des plats populaires tels que le "coq au vin", ainsi qu'avec des créations raffinées à base de volaille (faisan), de cochon de lait, de lièvre ou de lapin et avec des plats végétariens tels que la parmigiana d'aubergines ou de ragoûts de légumes et le tofu fumé.

#### DÉTAILS TECHNIQUES:

Alcool: 12,5%

pH: 3,58

Acidité totale: 4,9 (g/clm<sup>3</sup>) (Âc. Tart.)

Sucre: 0,9 (g/dm<sup>3</sup>)

SO<sub>2</sub> total: 73,3 mg/dm<sup>3</sup>

**TERROIR:** Sol schisteux avec des grandes amplitudes thermiques.

**ALTITUDE:** 8000m.

**CÉPAGES:** Bastardo, Mourisco Tinto, Cornifesto, Tinta Bairrada, Tinta Amarela, Alvarelhão, Malvasia Preta, Jaén.

**VIGNES ANCIENNES:** Plus de cent vingt ans, pré-phylloxéra et beaucoup sur franc de pied.

Vieillessement de 28 mois en fûts de chêne français.



## BLANC 2018

### Vin Régional Transmontano

**VISUELLEMENT:** Couleur puissante "vieil or" avec des reflets dorés à ambrés. Brillant, clair et transparent.

**ARÔME:** Confiture de fruits jaunes comme les coings, les poires, les pommes et autres fruits secs comme les noix et les noisettes. Légères notes terreuses, résines, bois fins et épices séchées. Éthéré et complexe.

**GÔÛT:** Les notes de fruits secs sont frappantes, avec un bon corps et une bonne persistance. Sec avec une acidité équilibrée. Moelleux. Bonne finale, avec un arrière-goût puissant qui rappelle les vieux vins blancs fortifiés et la confiture de châtaignes.

**HARMONISATION:** C'est un vin orange complexe et délicat. Sa versatilité s'harmonise bien avec les champignons frais et sauvages, ainsi qu'avec les plats succulents, la morue et la volaille. Il se marie bien avec les plats végétariens. Certains connaisseurs audacieux recommandent ce vin pour une tarte aux pêches ou une tartelette.

#### DÉTAILS TECHNIQUES:

Alcool: 13%

pH: 3,54

Acidité totale: 5,7 (g/clm<sup>3</sup>) (Ác. Tart.)

Sucre: 0,6 (g/dm<sup>3</sup>)

SO<sub>2</sub> total: 88,0 mg/dm<sup>3</sup>

**TERROIR:** Sol schisteux avec des grandes amplitudes thermiques.

**ALTITUDE:** 8000m.

**CÉPAGES:** Esgana Cão, Formosa, Siria, Douradinha, Gouveio, Folgasão e Chasellas Salsa.

**VIGNES ANCIENNES:** Plus de cent vingt ans, pré-phylloxéra et beaucoup sur franc de pied.

Vieillessement de 19 mois en fûts de chêne français.



## ROSÉ 2019

### Vin Régional Transmontano

**VISUELLEMENT:** Couleur rose intense avec des reflets cuivrés. Clair et lumineux.

**ARÔME:** Fruits rouges variés, groseilles, fraises, mûres et framboises mûres. Bonne intensité et persistance.

**GÔUT:** Touche de fruits rouges comme les fraises, les framboises et les citrus. Bon corps et persistance. Sec avec une acidité ferme. Moelleux. Bonne finale, avec un arrière-goût de confiture de mûres.

**HARMONISATION:** Un vin versatile, pour les apéritifs légers, la charcuterie, ou les entrées à base de poissons et de fruits de mer, ou de viandes blanches. Sushi, Sashimi et Carpaccios. Fromages à pâte molle. Idéal pour accompagner la cuisine méditerranéenne.

#### DÉTAILS TECHNIQUES:

Alcool: 14%

pH: 3,73

Acidité totale: 4,60 (g/clm<sup>3</sup>) (Ác. Tart.)

Sucre: <20 (g/dm<sup>3</sup>)

SO<sub>2</sub> total : 71,0 mg/dm<sup>3</sup>

**TERROIR:** Bastardo, Mourisco Tinto, Cornifesto, Tinta Bairrada, Alvarelão, Malvasia Preta, Jaén, Esgana Cão, Formosa, Siria, Douradinha, Gouveio, Folgasão, Chasselas Salsa.

**ALTITUDE:** 8000m.

**CÉPAGES:** Bastardo, Mourisco Tinto, Cornifesto, Tinta Bairrada, Tinta Amarela, Alvarelhão, Malvasia Preta, Jaén.

**VIGNES ANCIENNES:** Plus de cent vingt ans, pré-phylloxéra et beaucoup sur franc de pied.

Vieillessement de 9 mois en fûts de chêne français.





**EXPORT PURE  
PRODUCTS**  
TRÁS-OS-MONTES  
PORTUGAL

**EXPORT PURE PRODUCTS** est une initiative du **NERBA**, Association Entrepreneuriale du District de Bragança, qui a pour objectif de promouvoir sur le marché international les produits d'excellence produits dans la région de Trás-Os-Montes qui possèdent une identité propre et intrinsèque aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région.

Le **NERBA** en tant qu'association entrepreneuriale a pour mission de promouvoir le développement des activités économiques dans les domaines techniques, économiques, commerciaux, associatifs et autres et, en particulier, assurer à leurs associés une participation croissante lors des décisions et dans les programmes qui sont liés à ces activités. Son cadre d'intervention territoriale est la région nord du Portugal, nommément la région de Trás-os-Montes et Alto Douro. La Région de Trás-os-Montes et Alto Douro est située dans le Nord du Portugal. Le relief de la région est formé par de hautes montagnes coupées par des vallées profondes et le climat est tempéré continental, plus froid dans les zones montagneuses, et plus doux le long du fleuve Douro. Trás-os-Montes produit de l'huile d'olive, du miel, le fameux vin de Porto et les vins du Douro. On y cultive également des marrons et y élève des bovins de la race Mirandesa. Des produits d'excellence obtenus grâce à des modes de production uniques qui leur donnent des caractéristiques uniques. Avec eux, des plats et des spécialités de haute cuisine, reconnus par de grands chefs et les consommateurs les plus exigeants, sont préparés.



Alto das Cantarias Saída Sul  
5300-107 Bragança - Portugal  
Tél.: (+351) 273 304 630  
Email: nerba@nerba.pt  
[www.nerba.pt](http://www.nerba.pt)

