



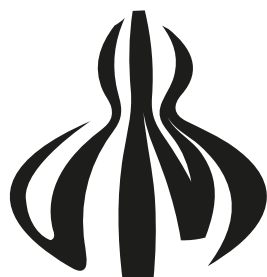
J. M. GONÇALVES[®]
TONNELLERIE



PIONEERS SINCE 1924

DA FLORESTA À ADEGA,
UM CAMINHO SEMPRE
CONTROLADO

www.jmgoncalves.com



J. M. GONÇALVES®
TONNELLERIE



Sendo descendente de uma dinastia de tanoeiros que remonta ao início do século passado, decidi recriar a filosofia da tanoaria original, adaptando-a aos novos tempos, sempre com a preocupação de preservar todo o conhecimento e a tradição desta arte, que tem sido transmitida de geração em geração até aos meus descendentes, que hoje garantem a continuidade desta experiência acumulada.

Nas nossas instalações, conseguimos conciliar a filosofia dos processos mais tradicionais com as novas tecnologias de vanguarda, que acompanhamos de perto para adaptar os nossos produtos às exigências específicas de cada cliente e de cada néctar.

Convido-o a visitar a nossa fábrica em Palaçoulo e a comprovar por si mesmo a qualidade da produção de que nos orgulhamos.

Atentamente,

José Maria Afonso Gonçalves

EMPRESA

Na tanoaria J. M. Gonçalves, combinamos mais de um século de experiência com tecnologia de vanguarda, alcançando uma consolidação gradual e sustentada nos mercados internacionais mais exigentes.

O nosso sucesso assenta na máxima qualidade de fabrico, resultado direto de um controlo meticuloso em cada etapa do processo produtivo. Este rigor tem sido reconhecido e certificado pelo Bureau Veritas, comprovando o nosso compromisso com a excelência.

Ao longo dos anos, mantivemos uma procura constante por novas soluções, tanto no domínio da inovação técnica, assegurando a rastreabilidade individual de cada barrica, como na otimização dos processos e na integração de tecnologias de última geração.

Além disso, a localização estratégica das nossas instalações no Parque Natural do Douro Internacional, em proximidade ao Atlântico Norte, proporciona condições climáticas e ecológicas ideais para uma secagem natural da madeira, garantindo assim uma matéria-prima de qualidade excecional.



SELEÇÃO DO CARVALHO

J.M. Gonçalves seleciona exclusivamente carvalhos dos prestigiados bosques de Haute Futaie, em França, onde o crescimento lento e a elevada densidade de plantação resultam numa madeira de grão fino. Este tipo de madeira é essencial para um estágio preciso e equilibrado, favorecendo uma libertação controlada de taninos e otimizando a microoxigenação, o que contribui para vinhos mais estruturados e complexos.

Tal como na vinha, o terroir influencia diretamente as características da madeira. A composição do solo, a humidade e os compostos fenólicos determinam a interação com o vinho, garantindo barricas que respeitam e realçam a sua identidade.

O compromisso com a sustentabilidade é garantido pelo uso de madeira certificada PEFC e por um processo de secagem natural auditado pela Bureau Veritas, assegurando a regeneração florestal e a máxima qualidade da madeira.

Aliando tradição, inovação e certificação, a J.M. Gonçalves fabrica barricas que refletem a excelência da tanoaria e o respeito pelo meio ambiente.

SELEÇÃO DE GRÃOS



TEMPO DE SECAGEM



Cada fase do processo de seleção do carvalho é realizada com o máximo rigor, assegurando que a madeira contribua de forma equilibrada para a estrutura e complexidade aromática do vinho.

O nosso compromisso com a excelência reflete-se em certificações rigorosas que garantem o cumprimento dos mais altos padrões de qualidade e sustentabilidade, proporcionando total confiança aos nossos clientes na produção das nossas barricas:



ISO 9001:2015 - Certificação da Qualidade da empresa, dos processos de gestão e fabrico, garantindo a total rastreabilidade do produto.



ISO 22000:2018 - Certificação de Qualidade e Segurança Alimentar. Todos os produtos, em todas as fases do processo, estão em contacto apenas com materiais de uso alimentar, garantindo assim a conformidade com a norma HACCP.



Atestado de Garantía **BUREAU VERITAS**: Origem da madeira 100% carvalho francês, proveniente exclusivamente de cortes controlados pelo O.N.F. e de florestas ecológicas. Controlo do tempo de secagem, com secagem natural mínima de 24 meses.



Certificação da cadeia de custódia de produtos florestais, garantindo a rastreabilidade e a utilização de carvalhos de florestas certificadas de gestão sustentável até à adegas, conforme a norma PEFC ST 2002:2020.



Energia Verde e Autossuficiência Energética – Produção sustentável com energia renovável, reduzindo a pegada de carbono.



Office National des Forêts
ART N° : 241F12051
VENTE DU : 21/03/2021

COLEÇÃO TRADICIONAL

TRADIÇÃO & SAVOIR-FAIRE

CARVALHO FRANCÊS

GRANDE RÉSERVE

ORIGEM: Bosques históricos com corte controlado pela O.N.F.

SECAGEM: 36 meses de secagem natural na nossa própria merranderie.

GRÃO: Extrafino (0,5 a 1,5 mm), ideal para vinhos de elevada precisão aromática.

SELEÇÃO: Carvalho proveniente dos renomados bosques de Tronçais, Bertranges e Bercé, selecionado minuciosamente à mão pelos nossos merrandiers.

SÉLECTION

ORIGEM: Bosques franceses de excelência, com corte controlado pela O.N.F.

SECAGEM: 24 meses de secagem natural na nossa própria merranderie.

GRÃO: Fino (1,5 a 2 mm), garantindo sofisticação e suavidade aromática.

SELEÇÃO: Produzida com carvalho rigorosamente selecionado pelas suas qualidades únicas.

TRADITION

ORIGEM: Madeiras provenientes de bosques franceses com corte controlado pela O.N.F.

SECAGEM: 24 meses de secagem natural na nossa própria merranderie.

CARACTERÍSTICAS: Grãos finos e semifinos (2 mm - 2,5 mm), selecionados para uma maior integração dos aromas.

INDICAÇÃO: Gama indicada para vinhos com estágios mais curtos, garantindo um equilíbrio ideal entre frescura e complexidade.

CARVALHO AMERICANO

SÉLECTION

ORIGEM: Bosques de Missouri

SECAGEM: 36 meses de secagem natural na nossa própria merranderie.

GRÃO: Grão fino de 1.5 a 2.5 mm.

SELEÇÃO: Produzida com carvalho selecionado manualmente pelos nossos merrandiers.

TRADITION

ORIGEM: Proveniente de bosques como Missouri, Kentucky ou Pensilvânia

SECAGEM: 24 meses de secagem natural na nossa própria merranderie.

GRÃO: Grão semi-fino entre 2 e 3 mm

SELEÇÃO: Produzida com carvalho rigorosamente selecionado pelas suas qualidades únicas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS BARRICAS

	BORDEAUX TRANSPORT 225L	BOURGOGNE TRANSPORT 228L	COGNAC TRANSPORT 300L	BORDEAUX TRANSPORT 500L	BORDEAUX TRANSPORT 500L	DEMI-MUID 600L	PORT WINE 650L	TONEL CUBA 800L
ALTURA (mm)	950	880	1000	1140	1100	1160	1450	1450
CABEÇA (mm)	560	600	640	750	780	860	700	860
BOJO (mm)	680	730	780	920	930	1030	930	1050
ESPESSURA ADUELAS (mm)	26/28	26/28	27/29	30/32	26/27	32/34	30/32	36/37
Nº DE AROS	6/8	8	8	8	8	10	12	12
BATOQUEIRA (mm)	45/50	45/50	45/50	45/50	45/50	45/50	45/50	50/55
PESO (kg)	48	50	60	85	85	125	110	145



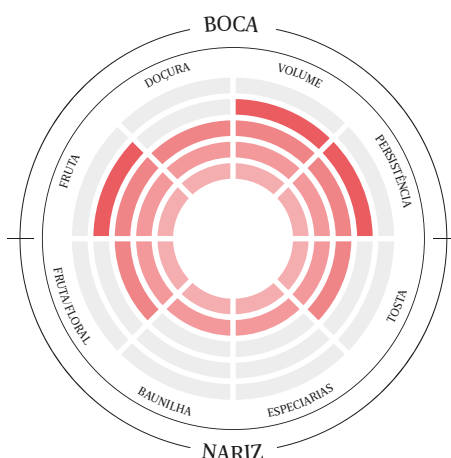
NÍVEL DE TOSTA

CLASSIQUE

Saboroso | Opulento | Intemporal

A tosta Classique é um estilo tradicional de Borgonha, de intensidade média-alta, que revela notas doces de moka e um final sedoso e elegante. Esta barrica intensifica a complexidade e enriquece a textura das frutas vermelhas.

Ideal para variedades como Chardonnay, Pinot Noir, Syrah e as variedades de Bordéus, a Classique suaviza os taninos e proporciona maior arredondamento ao paladar.

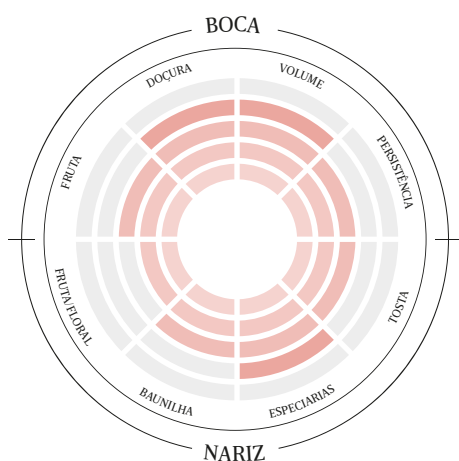


RIVE DROITE

Especiado | Riqueza | Elegância

A tosta Rive Droite oferece taninos moderados e sabores equilibrados de carvalho. Esta tosta, com duração média a longa, revela um final doce e arredondado.

A Rive Droite integra-se de forma rápida nas variedades mais suaves de Bordéus, proporcionando notas especiadas e uma textura polida e aveludada.

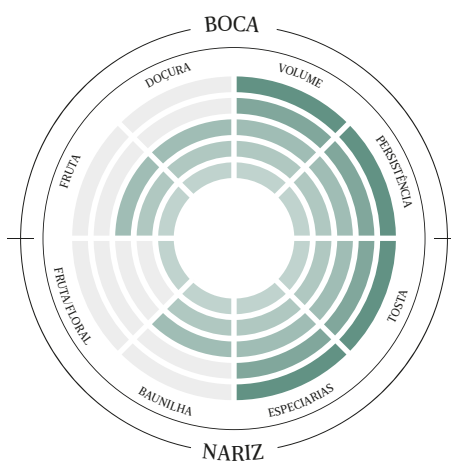


RIVE GAUCHE

Intenso | Generoso | Estruturado

A tosta Rive Gauche, no estilo tradicional Château, é uma criação do renomado fundador e Mestre Tonelheiro José Maria Gonçalves. Caracteriza-se por um fogo rápido e intenso, resultando em um elevado teor de taninos de carvalho e vanilina.

Desenvolvida para destacar os aromas frutais e aumentar a complexidade das variedades de Bordéus, a Rive Gauche combina de forma harmoniosa o poder transformador do fogo com a tradição da toneleria.

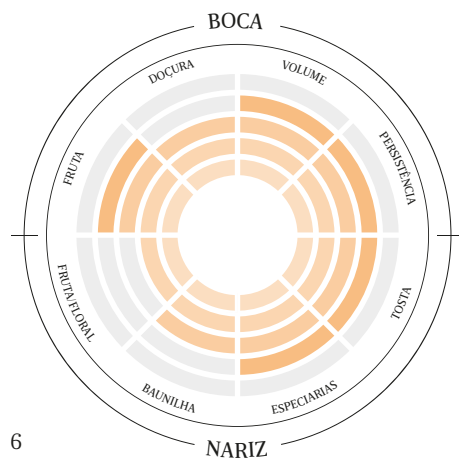


COMPLEXIDADE

Riqueza | Especiarias | Tensão

A tosta Complexidade potencia as notas frutais do vinho, tanto no olfacto quanto no paladar. Ideal para alcançar um perfil aromático distinto e uma estrutura equilibrada.

Recomendada para variedades de uvas tintas como Chardonnay e Pinot Noir.

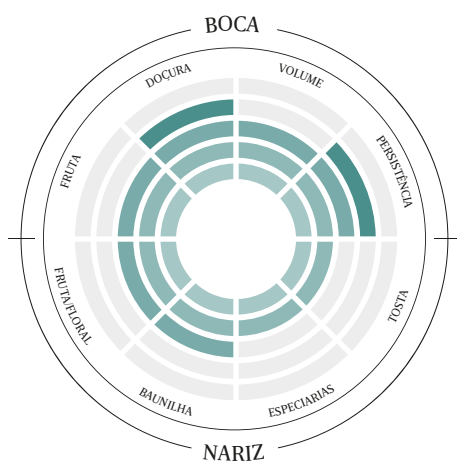
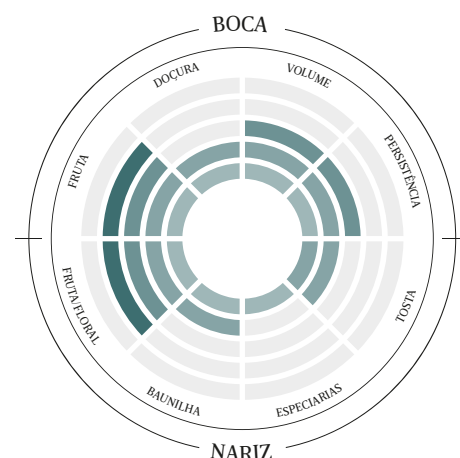


NÍVEL DE TOSTA

LUMINEUSE

Volume | Elegância | Respeito

Esta tosta confere estrutura, frescura aromática, pureza e persistência aos vinhos brancos e tintos mais leves, preservando a identidade e a complexidade dos mesmos.



LUMINEUSE+

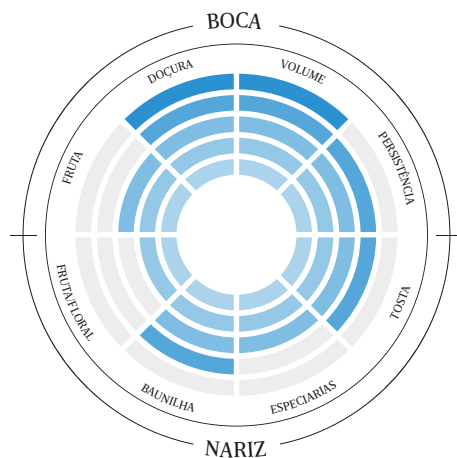
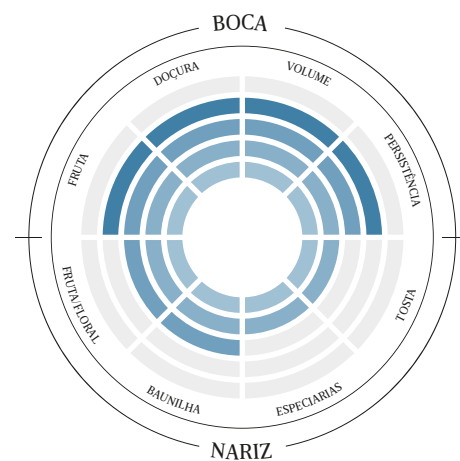
Elegante | Limpo | Focado

A tosta Lumineuse+ é um processo longo e suave, concebido para caramelizar os açúcares e suavizar os taninos. Todas as barricas Lumineuse começam com um processo de imersão em água, atenuando o impacto inicial e conferindo arredondamento ao centro de boca. Desenvolvida para Chardonnay e Pinot Noir, esta tosta delicada realça o enfoque nas frutas, proporcionando um final suave, refinado e elegante.

VOLUPTÉ

Volume | Saboroso | Complexo

A tosta Volupté oferece uma complexidade aromática que respeita plenamente as características do vinho. Proporciona volume, arredondamento e persistência, destacando-se pela sua capacidade de equilibrar as nuances frutais com uma estrutura harmoniosa. Recomendada para vinhos mais leves, tanto brancos como tintos, como Pinot Noir, Sangiovese e Tempranillo.



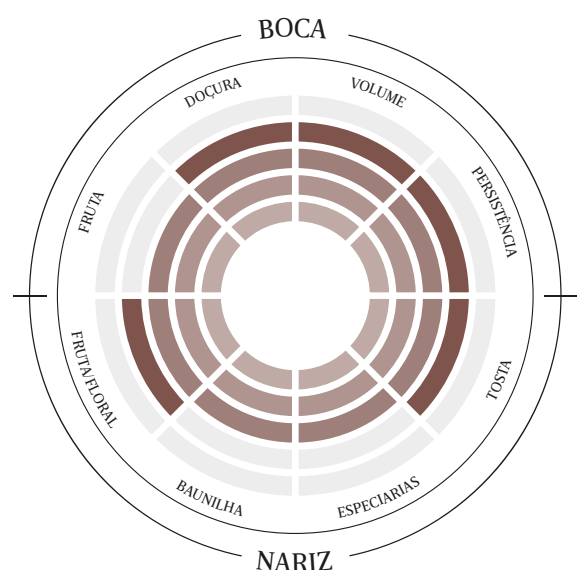
MODERNE

A tosta Moderne foi desenvolvida especificamente para carvalho americano, eliminando as lactonas que conferem notas de coco, ao mesmo tempo que maximiza a doçura e evoca sabores a marshmallow tostado. As técnicas de tosta Rive Droite e Lumineuse+ também podem ser aplicadas ao carvalho americano, obtendo resultados muito semelhantes aos do carvalho francês, mas com a sua característica particular.



COLEÇÃO SINGULAR

EXCLUSIVIDADE & SINGULARIDADE



Desenhada para vinhos de elevada exigência, a **UNIQUE BARREL** combina o melhor de dois mundos, unindo a excelência do carvalho francês com a estrutura do carvalho americano. Esta fusão resulta numa complexidade excecional, favorecendo uma integração harmoniosa desde o início da maturação do vinho.

Composição: 60% de carvalho americano e 40% de carvalho francês.

Tosta prolongada, concebida para conferir aromas suaves com nuances de grande complexidade.

Opções disponíveis:

Bordeaux Transport (225 L)

Cognac Transport (300 L)

UNIQUE BARREL EVOLUTION

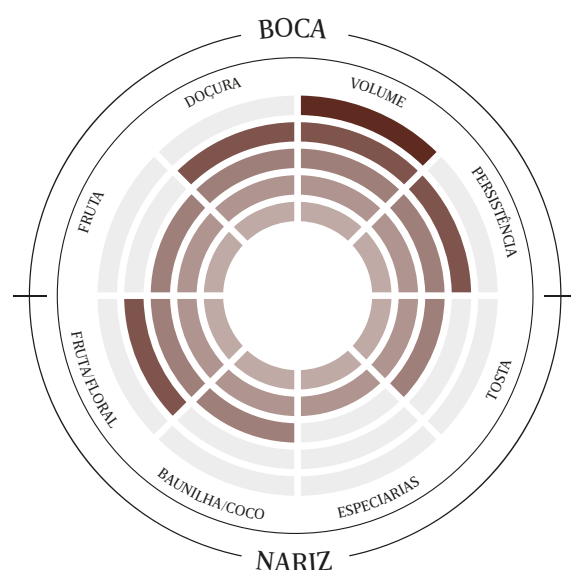


A **UNIQUE BARREL EVOLUTION** é uma combinação aperfeiçoada de 60% de carvalho francês e 40% de carvalho americano de grão muito fino, aprimorando ainda mais o sucesso da sua predecessora.

Esta barrica intensifica a fusão entre o carvalho americano e o carvalho francês, elevando-a a um novo patamar e oferecendo uma opção excepcional para vinhos de grande expressão.

As suas principais melhorias incluem:

- Um refinamento superior no impacto da tosta, realçando a suavidade dos taninos e aumentando o volume na boca.
- Uma integração ideal entre a madeira e o vinho, promovendo um equilíbrio harmonioso durante a maturação.



Opções disponíveis:

Bordeaux Transport (225 L)
Cognac Transport (300 L)



WHITE RESERVE

BARRICA ESPECIAL PARA VINHOS BRANCOS

Desenvolvida especificamente para a maturação de vinhos brancos.

WHITE RESERVE preenche uma lacuna no mercado, oferecendo uma solução inovadora e de elevada qualidade.

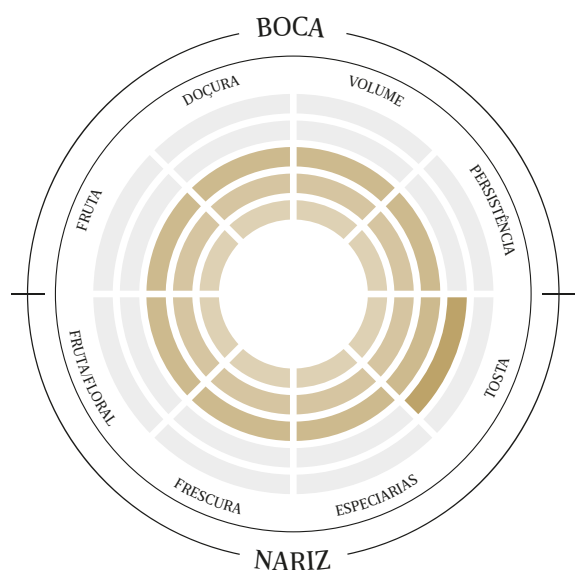
Seleção rigorosa da madeira

- 100% Carvalho Francês (Quercus petraea) de grão extra-fino.
- Secagem natural prolongada de 24 ou 36 meses, com certificação Bureau Veritas.
- Duelas com anéis de crescimento de aproximadamente 1 mm, garantindo uma estrutura excecional.

Tosta exclusiva para vinhos brancos

TCL | Tosta Complexa de Baixa Intensidade:

- Perfil elegante e equilibrado, alcançado através de uma tosta suave e prolongada.
- Desenvolvida para realçar a frescura dos vinhos brancos, preservando e potenciando as suas características aromáticas e organolépticas naturais.



Opções disponíveis:

WHITE RESERVE

Lote especial 36 meses.

WHITE SELECTION

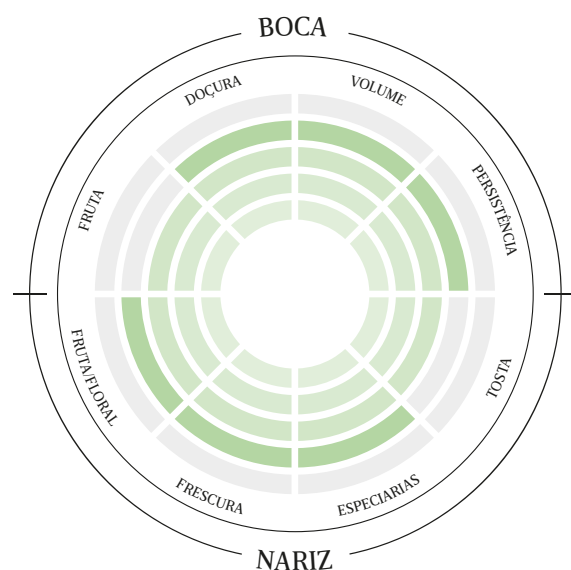
Lote especial 24 meses.

Bordeaux Transport (225 L)
Cognac Transport (300 L)



Desenvolvida para potenciar a frescura e a complexidade aromática dos vinhos brancos, a barrica **WHITE FRUIT** resulta de uma fórmula inovadora que combina o melhor de duas madeiras excepcionais.

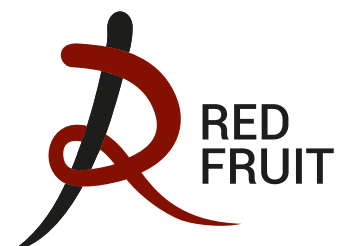
- Seleção rigorosa do melhor Carvalho Francês (*Quercus petraea*) de grão extra-fino, garantindo a mais alta qualidade. Este carvalho confere aromas complexos e subtis, como baunilha, caramelo e cedro, proporcionando uma estrutura tânica fina e equilibrada, ideal para a evolução elegante do vinho.
- Um toque exclusivo de madeira de Acácia, que enriquece o perfil aromático com notas florais e frutais, como flor de laranjeira e mel, maximizando a frescura e a expressão frutada das uvas brancas. A acácia contribui com aromas subtis e complexos, sem sobrecarregar as características naturais do vinho.
- Tosta longa e suave, que respeita as melhores qualidades da madeira, ao mesmo tempo que potencia os aromas e preserva a frescura intrínseca dos vinhos brancos. Esta tosta suave assegura uma integração harmoniosa entre a madeira e o vinho, proporcionando uma estrutura elegante e equilibrada.



Opções disponíveis:

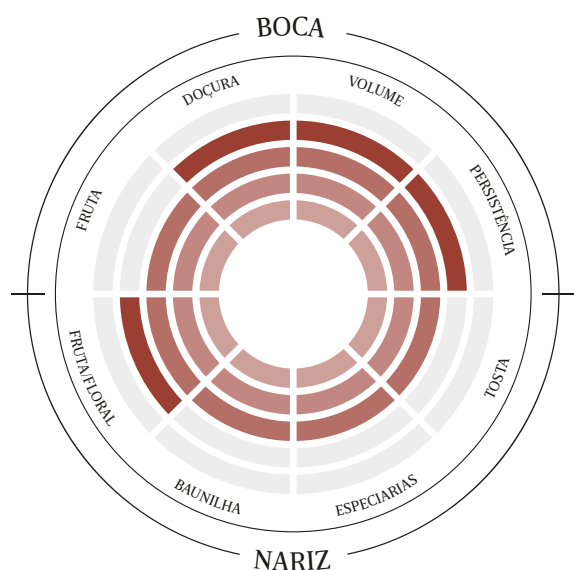
Bordeaux Transport (225 L)
Cognac Transport (300 L)

Aros de cor,
Batoque de cor



A barrica **RED FRUIT** representa uma abordagem exclusiva e inovadora no tratamento da madeira, desenvolvida para realçar os aromas varietais e de frutos vermelhos das uvas tintas, com especial foco nos terpenos isoprenoides. A sua fórmula única é composta por:

- Seleção premium de Carvalho Francês de extra-fino, garantindo uma qualidade superior.
- Perfil de tosta longa e progressiva, cuidadosamente projetada para respeitar a identidade de cada vinho e potenciar as suas características naturais.
- Maximização da integração entre a madeira e o vinho ao longo da crianza, favorecendo a harmonia entre ambos os elementos.



Opções disponíveis:

Aros de Cor
Batoque de Cor

Bordeaux Transport (225 L)
Cognac Transport (300 L)

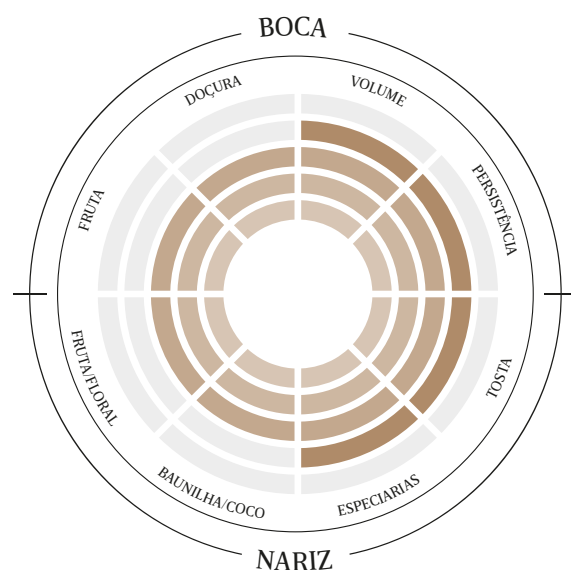


O Quercus Pyrenaica, carvalho autóctone do norte da Península Ibérica, é reconhecido pela sua elevada densidade e grão médio a largo, o que lhe confere uma expressividade aromática excecional. Destaca-se pelo alto teor de elagitaninos (taninos elágicos), proporcionando notas balsâmicas de eucalipto, cedro e especiarias.

Este tipo de carvalho é particularmente indicado para vinhos potentes, pois respeita a fruta enquanto realça os compostos aromáticos.

A sua composição tânica, rica em eugenol e cis-whiskylactona, aliada a um processo de tosta prolongado a alta temperatura, resulta numa grande persistência e uma voluptuosidade aromática distinta.

Com uma secagem mínima de 4 anos e uma tosta específica a alta temperatura, esta barrica é ideal para vinhos que exigem um estágio longo, contribuindo significativamente para a longevidade e evolução do vinho em garrafa.



Opções disponíveis:

Bordeaux Transport (225 L)
Cognac Transport (300 L)



A **SPIN BARREL** maximiza a expressão da uva, intensificando a sua estrutura, cor, volume e caráter frutado.

Com o inovador Sistema Onyx, este tratamento térmico que incorpora rochas vulcânicas ou pedras da própria vinha, promove uma micro-oxigenação controlada, um aporte mineral e uma maior integração com o terroir. Esta abordagem sustentável e inovadora enriquece o perfil aromático e gustativo do vinho, contribuindo para a redução da pegada de carbono.

Disponível em Carvalho Francês, Carvalho Americano ou uma combinação de diferentes madeiras

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Sistema de suporte especial que facilita a rotação da barrica e a remoção das lias.

Permite a instalação modular, sem comprometer a rotação, e movimentação com empilhador.

Porta em aço inoxidável AISI 316, com saída central DIN 50 e válvula para a evacuação de gases.

Dimensões de 500L

DIMENSÕES		ESPESSURA		PESO		AROS	
ALTURA (mm)	1140	ADUELAS (mm)	30-32	BARRICAS (Kg)	85	Nº DE AROS	8
CABEÇA (mm)	750	FUNDOS (mm)	30-32	SOPORTE (Kg)	20		
BOJO (mm)	920						

Perfil de tosta por medida. Acabamento com gravações personalizadas. Torneira de prova em aço inoxidável e suporte especial em aço inoxidável.

Disponível em 500L, 600L e 850L.





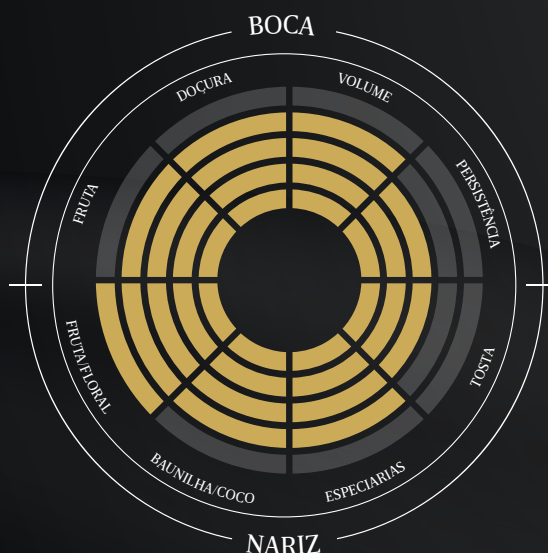
BLACK EDITION

A **BLACK EDITION** é uma barrica premium, especialmente projetada para a maturação prolongada de vinhos tintos de alta gama. O seu processo de fabrico, que inclui uma seleção rigorosa da madeira, assegura uma libertação progressiva e integrada de taninos, potenciando a complexidade e a elegância do vinho ao longo da sua evolução. Este processo confere aos vinhos uma estrutura refinada e uma excelente capacidade de envelhecimento.



Disponível nos modelos:
Bordeaux Transport (225 L - 500L)
Bordelaise Château Tradition
Cognac Transport (300 L).





Madeira de Carvalho Francês proveniente dos prestigiados bosques de Haute Futaie, selecionada pela sua qualidade excecional e pelo impacto único que proporciona ao perfil sensorial do vinho. Esta madeira é proveniente de árvores de idade avançada, resultando numa densidade e grão de qualidade superior.

Certificação 100% PEFC, que assegura uma gestão sustentável e responsável dos recursos florestais, cumprindo os mais rigorosos critérios ambientais e garantindo a rastreabilidade total da madeira, desde a sua origem até à transformação.

Grão extra-fino, selecionado manualmente para maximizar o potencial de maturação, favorecendo uma microoxigenação controlada que facilita a integração gradual dos compostos fenólicos no vinho.

Secagem natural superior a 48 meses, que assegura uma estabilidade química excecional e uma interação suave e equilibrada entre a madeira e o vinho, permitindo uma integração gradual dos taninos e um desenvolvimento sensorial de grande finesse.

Tosta suave e prolongada, ideal para vinhos de maturação prolongada. Este processo de tosta possibilita uma libertação controlada dos taninos, garantindo uma integração harmoniosa e uma contribuição equilibrada de aromas e sabores que realçam as características distintivas de cada vinho.



ONYX SERIES

INOVAÇÃO & PRECISÃO

A **BARRICA ONYX** utiliza a um processo exclusivo de tosta indireta com rochas vulcânicas, garantindo uma distribuição homogênea e precisa da temperatura. Este método confere ao vinho um perfil aromático puro e elegante, livre de compostos fumados e fenóis voláteis da combustão (como guaiacol e 4-metilguaiacol), realçando a mineralidade e a expressão varietal sem ocultar as características do terroir.

Desenvolvida para enólogos que procuram precisão, elegância e autenticidade, a Onyx respeita a identidade do vinho, amplificando a sua expressão sensorial.



ELEGÂNCIA

MINERALIDADE

PRECISÃO

PUREZA

AUTENTICIDADE

OLIVINE

Uma pedra muito densa, com mineralidade equilibrada.



JADE

Um toque balsâmico e uma frescura iodada



AÇORES

Um extra de salinidade e aromas florais.



ETNA

Para aromas mais terrosos.



BARRICAS AD HOC

Através da mistura de diferentes tipos de pedra e/ou lava, podemos utilizar pedras da propriedade do produtor.

**ENOMAQ
PRÉMIO
INOVAÇÃO
2025**



Disponível:

Carvalho francês e carvalho americano
Capacidade: 255L - 600L

ONYX SERIES

INOVAÇÃO & PRECISÃO

A barrica ONYX FUSION combina dois tipos de tosta: uma tosta indireta com pedras vulcânicas, que confere mineralidade e frescura sem notas fumadas, e uma tosta tradicional a fogo direto, que realça especiarias, torrefação e complexidade, favorecendo a extração de lignina e taninos estruturais.

Desenvolvida para enólogos que procuram otimizar o perfil organolético e estrutural de vinhos premium.

ELEGÂNCIA

MINERALIDADE

PRECISÃO

PUREZA

AUTENTICIDADE

ESTRUTURA

UNTUOSIDADE

TORREFAÇÃO

ESPECIARIAS

COMPLEXIDADE





OLIVINE

Uma pedra muito densa, com mineralidade equilibrada.



JADE

Um toque balsâmico e uma frescura iodada



AÇORES

Um extra de salinidade e aromas florais.

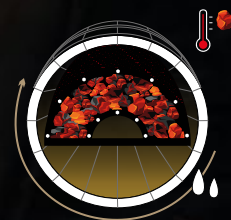


ETNA

Para aromas mais terrosos.

BARRICAS AD HOC

Através da mistura de diferentes tipos de pedra e/ou lava, podemos utilizar pedras da propriedade do produtor.



TOSTA
ONYX SYSTEM



TOSTA
TRADICIONAL

ONYX
FUSION

Disponível:

Carvalho francês e carvalho americano
Capacidade: 255L - 600L

AQUA SYSTEM

INOVAÇÃO & PRECISÃO

AQUA PURE ESSENCE

Desenhada para realçar a pureza e autenticidade dos vinhos, a barrica **AQUA PURE ESSENCE** valoriza o terroir com grande precisão e elegância. Com um foco claro na sustentabilidade, este modelo foi desenvolvido após um processo de investigação rigoroso, resultando num perfil aromático mineral e tenso, que sublinha a identidade e a finesse de cada vinho.

Ideal para enólogos que procuram precisão e pureza nas suas criações

ESSÊNCIAS DE ROCHAS

Aromas e sabores elegantes

Finesse e expressão do terroir

Mineralidade e tensão

Sustenibilidade: Produção eco-responsável com práticas que respeitam o meio ambiente

Carbono Zero: Uma barrica alinhada com os objetivos de neutralidade carbónica.



AQUA PURE

TONNELLERIE

ENOMAQ
PRÊMIO
INOVAÇÃO
2025



Disponível:
Carvalho francês e carvalho americano
Capacidade: 255L - 600L

J.M. GONÇALVES

ENOMAQ
PRÉMIO
INOVAÇÃO
2025

AQUA
PURE

Disponível:

Carvalho francês e carvalho americano
Capacidade: 255L - 600L

AQUA SYSTEM

INOVAÇÃO & PRECISÃO

AQUA PURE BALANCE

A barrica **AQUA PURE BALANCE** foi concebida para proporcionar estrutura e profundidade aos vinhos tintos, intensificando a sua complexidade sem comprometer a sua identidade varietal. O seu tratamento térmico inovador, baseado em essências de rochas volcânicas, favorece uma integração harmoniosa da madeira, destacando a mineralidade do terroir e afinando a textura na boca. Com um processo carbono zero, garante uma vinificação sustentável e reforça o compromisso ecológico da marca.

Ideal para enólogos que buscam precisão e longevidade nos grandes vinhos tintos.

ESSÊNCIAS DE ROCHAS

Estrutura e profundidade

Contribui com volume e solidez aos vinhos tintos, favorecendo um ótimo equilíbrio entre a concentração fenólica e a harmonia na boca.

Respeito pela identidade varietal

Proporciona um envelhecimento preciso sem alterar o perfil organolético do vinho, preservando a sua autenticidade e expressão da fruta.

Integração controlada da madeira

O seu processo de tosta inovador garante uma libertação progressiva de compostos nobres, proporcionando complexidade sem interferências dominantes.



Mineralidade e expressão do terroir

Destaca o carácter geológico da vinha, potenciando a sua tensão e frescura, sem comprometer a estrutura do vinho.

Otimização da evolução em garrafa

Favorece uma micro-oxigenação equilibrada, garantindo estabilidade, longevidade e um refinamento progressivo do perfil sensorial.

Sustentabilidade e eficiência enológica

Processo de produção carbono zero, alinhado com práticas respeitadoras do meio ambiente e com as exigências de uma viticultura de precisão.



J. M. GONÇALVES[®]
TONNELLERIE

T. +351 273 459 000 | **E.** comercial@jmgoncalves.com
Palaçoulo | Miranda do Douro | Portugal



www.jmgoncalves.com

