

# JMF

## A HISTÓRIA

JMF Rosé é um vinho produzido a partir das castas Castelão, Trincadeira e Aragonês. Com um agradável aroma e um carácter frutado, é ideal para descontraídos momentos de convívio e alegria, em família ou com amigos.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária de uma empresa com quase 200 anos de história, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional. Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro, e um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6.5 milhões de litros, a José Maria da Fonseca garante uma qualidade sustentável no estilo dos seus vinhos, que lhe permite fazer sempre mais e melhor.

## ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca nos anos 80. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influencia foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.

Rosé  
2017



Vinho Regional  
da Península de Setúbal

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Castas:** Castelão, Trincadeira e Aragonês

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Arenoso

**Produção de Vinho:** 26.000 Litros

### Notas de Prova:

Cor: Salmão

Aroma: Frutas vermelhas (morangos, amoras), rosas

Paladar: Excelente fruta, macio, boa acidez

Final de Prova: Médio

**Vinificação:** Bica aberta a 16°C.

**Engarrafamento:** Abril 2018

### Análises:

Teor de Álcool – 11,5 %

Acidez Total – 5,0 g/l ácido tartárico

pH – 3,2

Açúcar Residual – 20,6 g/l

**Longevidade Prevista:** Consumir enquanto jovem.

**Modo de Servir:** Servir a uma temperatura de 11/12°C com peixes e marisco.

**Conservação em Cave Particular:** As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

JOSÉ MARIA  DA FONSECA