

COLEÇÃO PRIVADA  
**DSF**  
*Domingos Soares Franco*

Representante mais novo da sexta geração da família, Domingos Soares Franco é, para além de vice-presidente, o enólogo desta casa, e por isso referência incontornável no panorama vitivinícola da região e do país. Embora assine todos os vinhos da José Maria da Fonseca, existem uns que reserva para si como especiais. Chamou-lhes *Domingos Soares Franco – Coleção Privada*.

#### Informação Técnica

**COLHEITA:** 1999

**CASTAS:** Moscatel de Setúbal (100%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo – calcário

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação é parada com adição de aguardente 70% Cognac e 30% Armagnac. O vinho tem uma maceração pelicular de 3 meses.

**ENVELHECIMENTO:** Em cascos de madeira usada. Sem estágio de garrafa pois não evolui após o engarrafamento.

**ENGARRAFAMENTO:** Setembro 2021

**PRODUÇÃO:** 3 600 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** 750 ml

**CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR:** Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Largos anos

**MODO DE SERVIR:** Deve ser bebido a uma temperatura de 10° como aperitivo ou a 16°C como vinho de sobremesa.

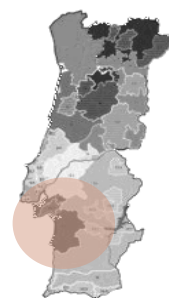
**ANÁLISES:** 19% Álcool | 6,7 g/l Acidez Total | 3,33 Ph | 252 g/l Açúcar Residual

#### Notas de Prova

**COR:** Mel

**AROMA:** Muito floral, iris e jasmim no primeiro impacto e aparecendo depois as passas e frutos secos

**PALADAR:** Figo seco, amêndoa e avelã torrada



**CLASSIFICAÇÃO:**

D.O.C Moscatel de Setúbal

**REGIÃO:**

Península de Setúbal