

ALAMBRE®

10 Anos

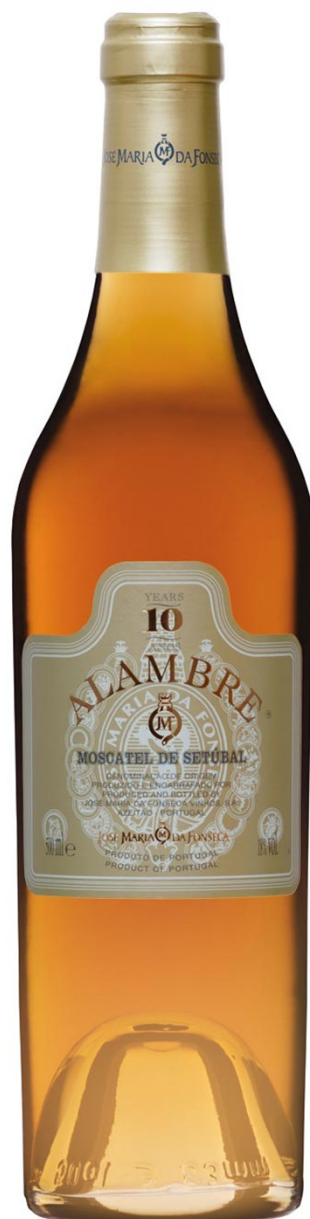
A HISTÓRIA

Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C), reconhecida desde 1907. No entanto, a José Maria da Fonseca é produtora de Moscatel de Setúbal desde 1834 o que nos possibilita ter um património inédito de vinhos moscatéis. Quando as uvas chegam à adega, começa-se por analisar o grau provável das mesmas, de maneira a que a adição de aguardente seja efectuada no momento ideal para que a fermentação pare. Após um contacto pelicular de 5 meses, inicia-se no mês de Março a prensagem das massas, e o vinho que daqui resulta é lotado com o vinho lágrima. Na produção dos Moscatéis de Setúbal José Maria da Fonseca existe um enorme cuidado na selecção dos lotes que compõem este produto. As colheitas que constituem este vinho de lote envelhecem em pipas usadas de carvalho utilizadas até a data de engarrafamento.

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.



Península de Setúbal

Na produção deste Moscatel de Setúbal teve-se o maior cuidado na selecção dos lotes que compõem este produto, resultando num vinho de cor mais carregada, com maior complexidade e volume de boca, mantendo-se a elegância e suavidade que caracterizam este Moscatel de Setúbal.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C Moscatel de Setúbal

Tipo: Generoso

Região: Península de Setúbal

Castas: Moscatel de Setúbal

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 325 litros

Notas de Prova:

Cor: Dourado carregado

Aroma: Casca de laranja, alperce, nozes, mel e erva doce.

Paladar: Tosta e fruta. Macio

Final de Prova: Muito longo

Análises:

Teor de Álcool - 17,5%

Acidez Total - 4,3 g/l ácido tartárico

pH - 3,36

Açúcar Residual - 105 g/l

Vinificação: A fermentação é parada com a adição de aguardente neutra mantendo-se o vinho em maceração pelicular durante 5 meses. Após este período é feita a sangra que posteriormente é loteada com o vinho de prensa.

Envelhecimento: Este lote de 10 anos varia entre 10 a 15 anos de envelhecimento em pipas ou tonéis de madeira usada.

Modo de servir: A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas. O lote de 10 anos pode ser também servido como aperitivo a 10°C.

Conservação em Cave Particular: Garrafas deitadas a uma temperatura de 12°C, humidade 60%.

Longevidade Prevista: Estes vinhos são submetidos, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armanejamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA