

20
ANOS

SETÚBAL

MOSCATEL ROXO

A HISTÓRIA

O Setúbal Roxo 20 Anos é um vinho de sobremesa produzido na Região de Setúbal, que foi reconhecida como região demarcada em 1907. Esta casta encontra-se em extinção, existindo apenas uma pequena vinha em Azeitão. Trata-se de uma uva roxa, que contém um aroma intenso a especiarias e um paladar concentrado e muito frutado. Este vinho é um lote de 4 colheitas, em que a colheita mais nova tem 23 anos e, a mais antiga 80 anos. O estágio é feito em madeira usada, visto que o que nos interessa é a oxidação daqui resultante e não o aroma a madeira.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. 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 influência 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

A Quinta Essência dos Moscatéis.

ALGUNS RESULTADOS

XI Edição do Concurso de Vinhos da Península 2011:

Medalha de Ouro na categoria de Vinhos Generosos

Eleito o Melhor Vinho Generoso apresentado a Concurso

Eleito o Melhor Vinho de todas as categorias apresentado a Concurso

Prémio Especial atribuído pela Câmara Municipal de Setúbal ao melhor DO Setúbal / Prova de Grandes Vinhos Fortificados, Tim Atkin - **98 pts** / Revista de Vinhos - **18,5 pts** / Wine Enthusiast Magazine - **18.8 pts**

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C. Moscatel Roxo

Tipo: Generoso

Região: Península de Setúbal

Castas: Moscatel Roxo

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 2.000 litros

Notas de Prova:

Cor: Âmbar com laivos esverdeados

Aroma: Caramelo, laranja e especiarias

Paladar: Redondo, frutado e muito suave

Final de Prova: Muito prolongado

Vinificação: Fermentação para por adição de aguardente vínica, e tem uma maceração pelicular de 5 meses.

Envelhecimento: Em cascos de madeira usada para aumentar a oxidação.

Análises:

Teor de Álcool - 18%

Acidez Total - 5,7gr/l ácido tartárico

Açúcar Residual - 217,8 gr/l

pH - 3,5

Modo de servir: A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada 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