

Espírito®

A HISTÓRIA

A José Maria da Fonseca tem uma tradição de mais de um século na preparação, envelhecimento e engarrafamento de aguardentes de qualidade. No século passado essas aguardentes tornaram-se conhecidas sob a marca "Cognac Moscatel" e foram premiadas com medalhas de ouro em várias exposições internacionais. Mais tarde, passou a chamar-se Aguardente Espírito, produzida a partir da casta Moscatel, que lhe confere uma elegância e delicadeza únicas.

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 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

Aguardente Espírito – a elegância e delicadeza conferidas pela casta Moscatel de Setúbal.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Aguardente Vínica

Região: Península de Setúbal

Castas: Moscatel de Setúbal

Tipo de Solo: Argilo-Calcário

Notas de Prova:

Cor: Topázio

Aroma: Moscatel, madeira, nozes

Paladar: Frutado, frutos secos

Final de Prova: Longo

Envelhecimento: Entre 40 a 50 anos em madeira de carvalho usada.

Engarrafamento: Por encomenda.

Análises:

Teor de Álcool – 38%

Longevidade Prevista: Longos anos.

Modo de Servir: Temperatura de 16°C.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura de 15°C, humidade 60%.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA