

COLECCÃO PRIVADA
DSF
Domingos Soares Franco

Representante mais novo da sexta geração da família que desde a fundação preside aos destinos da José Maria da Fonseca, 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

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2017

CASTAS: Cabernet Sauvignon (60%) | Malbec (40%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINDIMA: A vindima de 2017, com todas as suas adversidades de seca e calor extremo, está a mostrar-se de uma qualidade excepcional, muito próximo da de 2011.

VINIFICAÇÃO: Pisa a pé em lagares circulares de inox

ENVELHECIMENTO: Sem madeira

ENGARRAFAMENTO: Março 2017

PRODUÇÃO: 5 400 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 15 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C acompanhando caça e queijos de pasta mole.

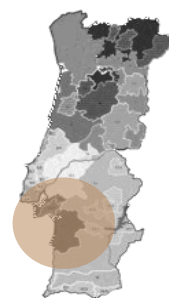
ANÁLISES: 13,6% Álcool | 5,85 g/l Acidez Total | 3,49 Ph | menos que 1,7 g/l açúcares redutores

Notas de Prova

COR: Rubi

AROMA: Caixa de charuto, tabaco, figo seco e tâmaras

PALADAR: Complexo com aroma de tabaco, taninos presentes mas macios com uma frescura de boca natural de uvas apanhadas nos terrenos argilo-calcários do sope da Serra da Arrábida



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal