

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: Malbec

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 ou mesmo superior a 2011.

VINIFICAÇÃO: Pisa a pé em lagares circulares de inox

ENVELHECIMENTO: Sem madeira

ENGARRAFAMENTO: Abril 2019

PRODUÇÃO: 6 400 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 14°C acompanhando caça e queijos de pasta mole.

ANÁLISES: 13% Álcool | 6,82 g/l Acidez Total | 3,25 Ph | menos que 2 g/l açúcares redutores

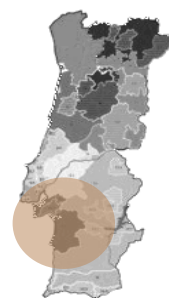
Notas de Prova

COR: Vermelho carregado

AROMA: Amoras, tâmaras, cereja preta, menta, jovem e elegante

PALADAR: Frutado, austero, taninos persistentes, complexo

FINAL DE PROVA: Médio/Longo



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal