

DOMINI

Douro 2015

A HISTÓRIA

Com o objectivo de ultrapassar a imagem de uma empresa produtora de âmbito regional (Península de Setúbal e Alentejo), à José Maria da Fonseca não se apresentavam muitas soluções alternativas: o vale do Douro era, de facto, a única das regiões vitivinícolas portuguesas capaz de gerar valor acrescentado em conformidade com os projectos de crescimento da companhia. Os objectivos passam por otimizar a excelência das castas e dos vinhos do Douro, e associá-los à imagem e credibilidade da José Maria da Fonseca. As prioridades imediatas centram-se na terra, através da aquisição da Quinta de Mós, num total de 15 hectares de vinha com 10 a 15 anos, plantadas com Touriga Francesa, Touriga Nacional e Tinta Roriz para, em primeiro lugar, a produção do topo de gama tinto Domini Plus. A frequência na produção dos tipos de vinhos Douro deverá ser, naturalmente, o resultado agregado das condições climatéricas de um determinado ano com as condições de maturação das vinhas da companhia.

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.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Sob a orientação de Domingos Soares Franco – o primeiro Enólogo português formado pela reconhecida Universidade de Davis, na Califórnia – uma equipa de enólogos criteriosamente escolhida por si, é responsável por conduzir um vasto conjunto de investigações, estudos, experiências e inovação, que tornam a José Maria da Fonseca pioneira em muito daquilo que se faz em matéria de Enologia em Portugal e no Mundo. Trata-se de um trabalho que começa na vinha, abrange todos os processos de produção e termina no vinho engarrafado, colocado à disposição do consumidor.



Douro

DOMINI é um vinho produzido pela equipa de enologia da José Maria da Fonseca, com o objectivo de otimizar a excelência das castas e vinhas do Douro.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2013: Wine Enthusiast - 91 pts

Colheita 2012: Wine Spectator - 88 pts

Colheita 2010: Wine Enthusiast - 92 pts

Colheita 2009: Wine Enthusiast - 90 pts

Colheita 2008: Wine Advocate - 87 pts

Colheita 2007: Wine Advocate - Robert Parker - 86 pts

Colheita 2005: Wine Enthusiast - 89 pts

Colheita 2004: Wine Enthusiast - 91 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C. Douro

Região: Douro

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa

Tipo de Solo: Xistoso

Notas de Prova:

Cor: Ruby carregado

Aroma: Estevas, figos, madeira de carvalho, especiarias, mirtilos

Paladar: Frutado, suave, equilibrado, taninos presentes

Final de Prova: Médio / Longo

Vinificação: Fermentação ocorre durante 8-10 dias a 28°C, com maceração total.

Envelhecimento: 3 meses em madeira nova de carvalho francês e americano.

Engarrafamento: Janeiro 2018

Análises:

Teor de Álcool - 13 %

Acidez Total - 4.8 gr/l ácido tartárico

pH - 3.69

Modo de Servir: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas e queijos de pasta mole, a uma temperatura de 14°C.

Conservação em cave particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: 6 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA