

COLEÇÃO 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.

Iniciado em 2019, este vinho tem vindo a manter o mesmo perfil, tipo de casta, embora a presente colheita, seja considerada por mim, como muito acima do expectável.

Continua a ter um aroma de flor de lima, citrino, e maçã verde. Paladar com frescura, fruta e muito boa relação acidez/açúcar.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO COLHEITA: 2021

CASTAS: Riesling (100%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Paulo Hortas – meu amigo, colega e enólogo da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação em cubas de inox a 14°C

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

ENGARRAFAMENTO: Agosto 2022

PRODUÇÃO: 2 100 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml e 1500 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 8°C

ANÁLISES: 12,1% Álcool | 6,6 g/l Acidez Total | 3,04 pH | menos que 6 g/l de açúcar residual

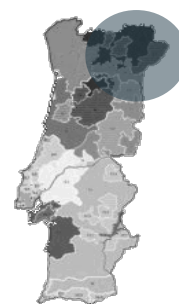
Notas de Prova

COR: Amarelo esverdeado

AROMA: Combinação de jasmim, maçã verde e lima.

PALADAR: Boa textura suportada por uma acidez viva e persistente característica da casta e que permite um final de boca elegante e distinto.

FINAL DE PROVA: Médio/Longo



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho de Mesa

REGIÃO:

Trás-os-Montes