

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: Branco

ANO COLHEITA: 2021

CASTAS: Verdelho (Português) 100%

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Mosto fermentado em inox a 16°C

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2021

PRODUÇÃO: 11 300 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: Consumir enquanto jovem.

MODO DE SERVIR: Deve ser bebido a uma temperatura de 8°C.

ANÁLISES: 12,5% Álcool | 5,6 g/l Acidez Total | 3,46 Ph

Notas de Prova

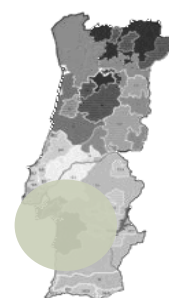
COR: Amarelo citrino

AROMA: Fresco, lantanas e frutos exóticos

PALADAR: Frutos exóticos, chá verde, fresco e longo

Distinções

- **Colheita 2020:** 17 pontos + Selo “Boa Compra” (Revista Vinho Grandes Escolhas)
- **Colheita 2019:** 16,5 pontos (Vinho Grandes Escolhas) / Prémio Escolha do Mercado (Concurso Brancos de Portugal)



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal