

# LANCERS®

## A HISTÓRIA

Lancers é uma das principais marcas da José Maria da Fonseca, conhecida internacionalmente pelo vinho Rose. Foi criada em 1944, pelo americano Henry Behar, um nome facilmente legível, adaptado do quadro "Las Lanzas" do pintor espanhol Velasquez, de quem Behar se confessava grande admirador. O Lancers Espumante começou a ser produzido em 1984 com a instalação do "Método Contínuo". Este processo consiste de uma série de cubas integradas, com temperatura e pressão controlada, através das quais o vinho base sofre a 2ª fermentação alcoólica depois de adicionado mosto e leveduras. O processo demora cerca de um mês.

Em 2014, a José Maria da Fonseca decide lançar no mercado um Espumante Bruto Rosé. Um espumante frutado, equilibrado, de bolha fina e persistente e com uma delicada cor salmão, produzido, pelo método de cuba fechada, também conhecido como Método de Charmat (2ª fermentação ocorre em cuba fechada, equipada com controle de temperatura por forma a controlar eficazmente a fermentação e a estabilização por frio do produto final).

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. 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.

## Espumante Bruto Rosé



Portugal

Produzido pelo "Método Charmat" com base nas castas Castelão e Syrah

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Tipo:** Vinho Espumante Rosé

**Castas:** Castelão e Syrah

**Região:** Portugal

**Notas de Prova:**

Cor: Salmão

Aroma: Morango, framboesa, groselha e violetas

Paladar: Fruta elegante, acidez equilibrada, bolha média/pequena

Final de Prova: Longo

**Vinificação:** Vinho base produzido de bica aberta a 20°C. Espumantização elaborada por método contínuo.

**Envelhecimento:** Nenhum

**Análises:**

Teor de Álcool – 11.6%

Acidez Total – 5.1 gr/l ácido tartárico

pH – 3.30

Açúcar Residual – 11.6 gr/l

**Modo de Servir:** Deve ser consumido a uma temperatura de 10°C.

**Conservação em Cave Particular:** Garrafa na posição invertida a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

**Longevidade Prevista:** 3 a 4 anos

JOSÉ MARIA  DA FONSECA