

PASMADOS

Este vinho era proveniente de uma área limitada chamada Quinta dos Pasmados, em Azeitão. No ano de 1998 decidimos substituir a casta Chardonnay pelo Viosinho, sendo também a origem do Arinto e do Esgana alterada de terrenos argilo-cálcarios para arenosos. Em 2005, com o objetivo de aumentar a complexidade do vinho, adicionamos ao lote, a casta Viognier, que possuímos nas nossas vinhas há mais de 40 anos. Na colheita de 2008, retirámos a casta Esgana do lote final, de forma a conferir ao vinho uma maior personalidade. Deste modo, o Pasmados branco assume-se como o topo de gama dos vinhos brancos da José Maria da Fonseca, sendo lançado para o mercado apenas após um período mínimo de dois anos durante os quais fermenta, estagia e repousa nas nossas caves.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO COLHEITA: 2020

CASTAS: Viognier (59%) | Viosinho (22%) | Arinto (19%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: 50% em barrica e 50% em inox

ENVELHECIMENTO: 3 meses em barricas de carvalho francês de 2º ano com bâtonnage

ENGARRAFAMENTO: Março 2022

PRODUÇÃO: 3900 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

LONGEVIDADE PREVISTA: 15 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 11°C e consumir a uma temperatura de 13°C com peixes e mariscos.

ANÁLISES: 12,5% Álcool | 5,45 g/l Acidez Total | 3,52 pH

Notas de Prova

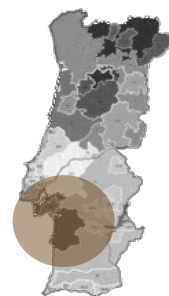
COR: Amarela palha com reflexos esverdeados

AROMA: Muito marcado pela casta Viognier, pêssego branco, alperce, alguma especiaria e madeira com um toque subtil de baunilha.

PALADAR: Cremosa, muito equilibrada com notas elegantes de nozes e amêndoas e uma acidez presente mas integrada.

Distinções

- **Colheita 2015:** 17 pts (Vinho Grandes Escolhas)
- **Colheita 2014:** 16,5 pts "Boa Compra 2020" (Revista de Vinhos)



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal