

PASMADOS

Branco

2014

A HISTÓRIA

Este vinho era proveniente duma 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-cálcários para arenosos. Em 2005, com o objectivo 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.

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.



Península de Setúbal

Pasmados, uma marca de referência da José Maria da Fonseca, é também o nome de uma das quintas de António Soares Franco, localizada na Península de Setúbal.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2009:

Revista de Vinhos – Prémio Boa Compra 2013 / Revista Wine – 16,5 pts

Colheita 2008

Revista de Vinhos – 16,5 pts / Revista Wine – 16 pts

Colheita 2007

Revista Wine – 16 pts / Revista Escanção – 82/100 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Área da Vinha: 3 ha.

Castas: Viosinho (62%), Viognier (34%), Arinto (4%)

Tipo de solo: Argilo-calcários

Produção de Vinho: 4.300 litros

Notas de Prova:

Cor: Amarelo palha
Aroma: Frutos secos (nozes, avelãs), ananás muito maduro, meloa, harmonioso, elegante, grande evolução
Paladar: Fruta presente, algum carvalho, boa acidez, complexidade
Final de Prova: Longo

Vinificação: Fermentação a 18°C em cuba de inox e 30% em barricas de carvalho francês de 2º ano.

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

Engarrafamento: Junho 2015

Análises:

Teor de Álcool – 13,0 %
Acidez Total – 5,6 gr/l ácido tartárico
pH – 3,01

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

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

Longevidade Prevista: 9 anos após o engarrafamento.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA