

RIPANÇO

2018

A HISTÓRIA

Ripança é um vinho Alentejano, proveniente da adegas José de Sousa em Reguengos de Monsaraz e que utiliza em muito pequena percentagem uma técnica ancestral, o ripança. O ripança é uma técnica que remonta aos tempos romanos, tradicionalmente utilizada no Sul de Portugal para desengace manual das uvas. Assim, a técnica do ripança consiste no desengaçamento dos cachos à mão com o auxílio de uma mesa própria para o efeito (mesa de ripança) constituída por várias ripas de madeira. Embora esta técnica seja usada em muito pouca percentagem, é suficiente para obter um vinho mais suave, macio e elegante uma vez que os taninos duros do engaco não são extraídos.

A compra da Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes em 1986 veio concretizar um sonho antigo da família Soares Franco: produzir vinho do Alentejo numa propriedade carregada de prestígio (continua mítico o José de Sousa tinto velho de 1940) e de história (produz-se lá vinho pelo menos desde 1878), utilizando métodos tradicionais de vinificação.

A Herdade do Monte da Ribeira, onde se encontra a vinha, está localizada na estrada para Monsaraz e tem uma área de 120 hectares, dos quais 72 são de vinha.

A adega tradicional (curiosamente instalada abaixo do nível do solo de modo a preservar uma temperatura fresca e constante ao longo do ano), com lagares para pisa a pé e 114 ânforas de barro para fermentação e uma mesa de ripança. A adega moderna tem 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos.

ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca nos anos 80. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influência foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca



Vinho Regional Alentejano

Ripança é uma técnica ancestral, que remonta aos tempos romanos, tradicionalmente utilizada no Sul de Portugal para desengace manual das uvas.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2013: Revista de Vinhos – 16 pts / Wine Enthusiast – 89 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonês (32%), Trincadeira (32%), Syrah (24%) e Alicante Bouschet (12%)

Região: Reguengos

Tipo de Solo: Granítico

Produção de Vinho: 90.000 Litros

Notas de Prova:

Cor: Rubi carregado

Aroma: Boa fruta, limpo, madeira de carvalho, baunilha, figo, violetas, menta

Paladar: Boa fruta, muito equilibrado, boa estrutura, bons taninos, boa acidez

Final de Prova: Médio

Vinificação: Fermentação ocorre em cubas de inox a uma temperatura de 28°C.

Envelhecimento: 6 meses em madeira nova de carvalho francês e americano.

Engarrafamento: Abril 2019

Análises:

Teor de Álcool – 14,0 %

Acidez Total – 5,32 g/l ácido tartárico

pH – 3,40

Açúcar Residual – 8 g/l

Modo de Servir: A uma temperatura de 16/18°C com pratos de carne vermelha ou queijo.

Conservação em Cave Particular: As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

Longevidade Prevista: 5 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA