

TERRAS ALTAS

D.O.C Dão 2016

A HISTÓRIA

António Porto Soares Franco, membro da 5ª geração da família, enólogo e detentor de um olfacto extraordinário, quando se deslocava à região do Dão costumava visitar uma cepa com a qual tinha especial afeição. Essa ligação termina aquando da sua morte em 1968. Inexplicavelmente a cepa morre nesse mesmo ano, podendo ser visitada na Casa Museu José Maria da Fonseca, em Azeitão. A história que inspira este vinho vem da ligação de amor pela terra, que até hoje está presente nos nossos vinhos. Terras Altas é um vinho de corpo redondo e macio com um paladar frutado, equilibrado e ligeiro toque a madeira.

A produção deste vinho foi iniciada nos anos 50, sendo que na altura, o engarrafamento tinha lugar na nossa adega na região do Dão, em Alcaface. Mais tarde, em 1996, todo o processo de envelhecimento e engarrafamento foi transferido para as nossas instalações em Vila Nogueira de Azeitão.

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.



D.O.C Dão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C Dão

Castas: Jaen, Alfrocheiro e Touriga Nacional

Região: Dão

Tipo de Solo: Granítico

Notas de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Cedro, chá e carvalho americano (baunilha)

Paladar: Alguma fruta, boa acidez, taninos suaves mas presentes

Final de Prova: Médio

Vinificação: Maceração até final da fermentação alcoólica a 28°C.

Envelhecimento: 2 meses em carvalho americano

Engarrafamento: Setembro 2017

Análises:

Teor de Álcool – 13.0 %

Acidez Total – 5.0 g/l ácido tartárico

pH – 3.70

Longevidade Prevista: 5 anos após o engarrafamento

Modo de Servir A uma temperatura de 14°C, como acompanhamento de carnes brancas.

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

JOSÉ MARIA  DA FONSECA