

QUINTA DE CAMARATE[®]

Branco Seco 2017

A HISTÓRIA

Situada em Azeitão, perto de Setúbal, a Quinta de Camarate foi adquirida por António Soares Franco Jr. em 1914 e é hoje propriedade de Domingos Soares Franco, um dos proprietários da José Maria da Fonseca. Esta quinta tem uma área de 120ha, 39 dos quais estão plantados com vinhas. A restante parte é utilizada para pasto das ovelhas que dão origem ao famoso queijo de Azeitão. Nesta propriedade foram plantadas, para além das castas destinadas à produção deste vinho, outras castas portuguesas e estrangeiras, que constituem a colecção ampelográfica da José Maria da Fonseca (conjunto de castas, de todo o mundo, utilizadas apenas para pesquisa científica), com mais de 560 variedades. O Branco Seco produzido inicialmente em 1986 foi vinificado a partir de Moscatel de Setúbal, Riesling e Gewurztraminer. Na década de 90, o enólogo decidiu substituir as duas castas estrangeiras por duas castas oriundas da Região dos Vinhos Verdes, Loureiro e Alvarinho, para equilibrar o aromático Moscatel com a sua acidez. Em 2007 o Loureiro foi substituído pelo Verdelho para dar mais complexidade ao vinho. A casta Moscatel foi diminuída percentualmente para dar espaço aromático às outras duas castas, vindo a sair do lote a partir da colheita de 2009.

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.

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 em 1980. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da sua geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influencia 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 primeiro rosé português, o "Faísca" e mais tarde o Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.



Península de Setúbal

A vindima de 2017, com todas as suas adversidades de seca e calor extremo, está a mostrar-se de uma qualidade excepcional, muito próximo ou mesmo superior a 2011 no que toca aos brancos.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2014:

Revista de Vinhos – **16 pts**, Prémio "Boa Compra 2015" pela sua excelente relação Qualidade/Preço; Revista Wine – **16 pts**

Colheita 2013:

Revista Wine – **16 pts**

Colheita 2012:

Revista de Vinhos – **15,5 pts**

Colheita 2011:

Revista de Vinhos – Prémio "Boa Compra" – **16 pts**

Colheita 2008:

Revista Wine – **15 pts** / Revista Wine Passion - **16,5 pts**

Colheita 2007:

Revista Best Wine – **80 pts** / VIII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal - **2º Prémio**

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Área da Vinha: 4 ha

Castas: Alvarinho (75%) e Verdelho (25%)

Tipo de solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 9.000 litros

Notas de Prova:

Cor: Amarelo esverdeado
Aroma: Kiwi, mineral, lima, meloa, madressilva
Paladar: Muito frutado, equilibrado, também mineral, excelente acidez, final suave
Final de Prova: Médio

Vinificação: Bica aberta a 15º C

Envelhecimento: Nenhum

Engarrafamento: Fevereiro 2018

Análises:

Teor de Álcool – 13.0 %
Acidez Total – 5.0 g/l ácido tartárico
pH – 3.12

Modo de Servir: Consumir a uma temperatura de 12º C com pratos de peixe ou marisco.

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

Longevidade Prevista: Consumir enquanto jovem.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA