

JOSÉ DE SOUSA®

2015



José de Sousa

O José de Sousa nasce em Reguengos de Monsaraz, em pleno coração alentejano. Aqui as vinhas recebem do sol a luminosidade e o calor intenso que dão um carácter único aos vinhos desta região.

A HISTÓRIA

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história.

Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos. A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral.

VINHO DE TALHA

Na adega José de Sousa ainda são utilizadas algumas técnicas ancestrais de vinificação, sendo a mais emblemática a utilização da talha na fermentação das uvas.

O essencial da vinificação em talha pouco mudou nos últimos séculos.

Neste vinho, uma pequena parte é feita segundo este processo romano, as uvas tintas previamente pisadas a pé e desengaçadas à mão numa mesa chamada “mesa de ripanço”. Depois, uma pequena parte do mosto, das películas e do engaço são fermentados nas talhas de barro, e outra em lagares. O remanescente da marca é fermentado em cubas de inox.

O uso das talhas confere especiarias e uma terceira dimensão ao vinho.

Após a fermentação, o vinho tem uma maceração pelicular de 4 semanas, seguido do qual estagia 9 em cascos de carvalho francês e americano.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: 52% Grand Noir, 33% Trincadeira, 15% Aragonês

Região: Alentejo

Tipo de Solo: Granítico

Produção de Vinho: 83.500 litros

Notas de Prova:

Cor: Ruby carregado com alguma profundidade

Aroma: Tâmaras, chocolate, carvalho, alguma baunilha, figo, especiarias

Paladar: Frutado, aveludado, bons taninos, alguma complexidade, boa acidez

Final de Prova: Longo

Engarrafamento: Fevereiro de 2017

Análises:

Teor de Álcool: 14,2%

Acidez Total: 5,4 g/l ácido tartárico

pH: 3.51

Longevidade Prevista: 10 anos após o engarrafamento

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2014: 93 pontos – *Wine Enthusiast*

1878

JOSÉ



SOUSA

1878