

# LANCERS

## BRANCO

### A HISTÓRIA

A visita de Henry Behar, americano de origem arménia, à José Maria da Fonseca, ainda antes do final da guerra, e a sua proposta em lançar um vinho rosado nos Estados Unidos, constituiu o grande ponto de viragem nos negócios da empresa a partir de 1944. A Vintage Wines, que Henry Behar criou com mais três sócios e que mais tarde viria a vender à Heublein, rapidamente cobriu o mercado norte-americano atingindo em meados dos anos de 1960 vendas de quase meio milhão de caixas de Lancers e um milhão de caixas no final da década de 70. Do acordo firmado entre António Porto Soares Franco e Henry Behar, o Lancers viria a apresentar uma imagem única e distinta, com a garrafa ainda hoje a ser objecto de culto nos Estados Unidos. Identificava um produto agradável, despretensioso, com um nome facilmente legível, adaptado do quadro "Las Lanzas" do pintor espanhol Velasquez, de quem Behar se confessava grande admirador, versátil com qualquer tipo de comida, e ao alcance das novas gerações de consumidores norte-americanos, apresentando assim todos os requisitos indispensáveis à massificação do seu consumo. Hoje em dia, o Lancers continua a ser um case-study de sucesso, dado o seu perfil internacional, sendo um dos vinhos portugueses mais vendidos em todo o mundo.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. 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.



Portugal

Edição Especial de Verão  
2018

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** Vinho branco

**Castas:** As melhores castas brancas portuguesas

**Região:** Portugal

**Notas de Prova:**

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Leve, fresco e frutado (citrino e frutos tropicais)

Paladar: Agradável, fino, frutado, com alguma doçura

Final de Prova: Médio

**Vinificação:** O mosto é fermentado a uma temperatura entre os 16°C.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento.

**Engarrafamento:** Diário.

**Análises:**

Teor de Álcool – 10,5 %

Acidez Total – 5,7 gr/l ácido tartárico

pH – 3,1

Açúcar Residual – 15 gr/l

**Longevidade Prevista:** Deve ser consumido enquanto jovem.

**Modo de Servir:** Deve ser bebido fresco a uma temperatura de 10°C com comida mexicana, saladas, frango e pratos italianos.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA