

Domingos Soares Franco

Colecção Privada

Moscatel Roxo Rosé 2007

Vinhos que traduzem o espírito criador e a paixão de Domingos Soares Franco pela viticultura e enologia.



História

Domingos Soares Franco, é o representante mais novo da sexta geração da família, que desde a fundação preside aos destinos da José Maria da Fonseca. Para além de vice-presidente, é o enólogo desta casa, e por isso referência incontornável no panorama vitivinícola da região e do país.

Embora assine todos os vinhos da José Maria da Fonseca, existem uns que reserva para si como especiais. Traduzem o seu espírito criador, a paixão que sente pela viticultura e enologia, e a influência que tem do Novo Mundo. Chamou-lhes Domingos Soares Franco – Colecção Privada.

Com o mesmo entusiasmo e paixão com que tem desenvolvido as suas experiências enológicas, Domingos Soares Franco apresenta agora o Colecção Privada Moscatel Roxo Rosé 2007. Habitado à nobreza e subtileza das notas aromáticas da casta Moscatel Roxo e à frescura e tonalidades dos vinhos rosados que produz, criou este Rosé: um Rosé singular, de uma casta tão nobre e pouco comum! Num ano de maturação fenólica extraordinária, conseguiu aliar a fineza e exuberância aromática das flores de jasmim a uma tonalidade salmão.

História da Empresa

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária da empresa desde há 170 anos, 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.

Informação Técnica

Classificação:	Regional Terras do Sado
Castas:	Moscatel de Setúbal Roxo Rosé
Região:	Península de Setúbal
Tipo de Solo:	Argilo – calcário
Área de vinha:	2,1 hectares
Produção de Vinho:	8.200 Litros

Notas de Prova:

<u>Cor</u>	Rosado com tonalidade salmão
<u>Aroma</u>	Fino e exuberante com aromas de flores brancas, jasmim e rosas bravas.
<u>Paladar</u>	A boa acidez conjuga-se de forma perfeita com o aroma, originando um vinho com um carácter subtil e diferente.
<u>Final de Prova</u>	Longo

Vinificação: Pré-macerção pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentado em cubas de inox a 16 °C.

Engarrafamento: Outubro 2007

Análises:

<u>Teor de Álcool</u>	13,3%vol
<u>Acidez Total</u>	5.9g/l ácido tartárico
pH	3.31
<u>Açúcar Residual</u>	6,4g/l

Modo de Servir: Servir a uma temperatura de 8°C, e consumir a 10°C acompanhando refeições ligeiras, pratos orientais ou simplesmente apreciado por si só.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: Consumir enquanto jovem

