

COLECCÃO PRIVADA

DSF

Domingos Soares Franco

Representante mais novo da sexta geração da família que desde a fundação preside aos destinos da José Maria da Fonseca, Domingos Soares Franco é, para além de vice-presidente, 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. Chamou-lhes Domingos Soares Franco – Coleção Privada.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2020

CASTAS: Grand Noir (100%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: As uvas foram fermentadas em lagar de inox a uma temperatura de 28º C durante 10 dias, sendo engarrafado ao fim de 8 meses sem ser filtrado ou estabilizado pelo frio. Sem uso de madeira.

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2021

PRODUÇÃO: 6 200 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12ºC e humidade de 60%

LONGEVIDADE PREVISTA: 15 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Deve ser servido a uma temperatura de 16ºC acompanhando caça e queijos de pasta mole. Este vinho pode criar depósito.

ANÁLISES: 15% Álcool | 5,5 g/l Acidez Total | 3,73 PH

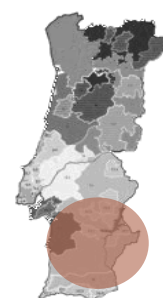
Notas de Prova

COR: Vermelho profundo com alguns laivos acastanhados

AROMA: Chocolate negro, goiaba e cedro

PALADAR: Chocolate negro, goiaba e ameixa preta. Muito equilibrado.

FINAL DE PROVA: Muito longo



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo