

# JOSÉ DE SOUSA<sup>®</sup> MAYOR

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. José de Sousa Mayor é produzido a partir das castas Grand Noir, Trincadeira e Aragonês.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Tinto

**ANO COLHEITA:** 2018

**CASTAS:** Grand Noir (55%) | Trincadeira (35%) | Aragonês (10%)

**TIPO DE SOLO:** Granítico

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** As uvas tintas previamente pisadas a pé são desengaçadas à mão numa mesa chamada “mesa de ripanço”. Depois, parte do mosto, das películas e 30% do engajo são fermentados nas talhas de barro. O restante é fermentado em lagares.

**ENVELHECIMENTO:** 9 meses em barricas novas de carvalho francês

**ENGARRAFAMENTO:** Novembro 2021

**PRODUÇÃO:** 8 800 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 750 ml

**CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR:** Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

**LONGEVIDADE PREVISTA:** 15 anos após o engarrafamento.

**MODO DE SERVIR:** Deve ser servido a uma temperatura de 16°C, depois de decantado, acompanhando caça e queijo. O vinho pode criar depósito com a idade.

**ANÁLISES:** 14,5% Álcool | 5.6 g/l Acidez Total | 3.6 pH

## Notas de Prova

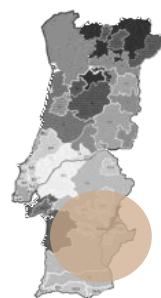
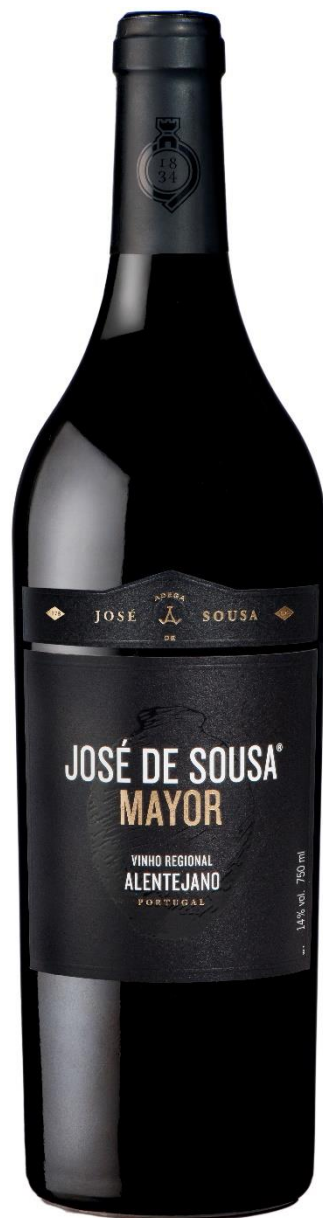
**COR:** Rubi

**AROMA:** Tâmaras, cacau preto e figos secos

**PALADAR:** Chocolate negro, ameixa preta com final longo e austero

## Distinções

- Colheita 2017: 92 pts (Wine & Spirits)
- Colheita 2016: 91 pts (Robert Parker – The Wine Advocate)
- Colheita 2015: 94 pts (Wine Enthusiast Magazine)



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Alentejo