



A HISTÓRIA

Há mais de um século que a José Maria da Fonseca envelhece e engarrafa aguardentes de qualidade. Esta aguardente foi produzida a partir de vinhos verdes destilados na Comissão dos Vinhos Verdes, para esse fim, na vindima de 1964, sendo assim um produto de uma só colheita.

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.

ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca nos anos 80. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influencia foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.



Vinhos Verdes

Aguardente Reserva 1964, uma só colheita para uma aguardente de prestígio da José Maria da Fonseca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Aguardente Vínica

Região: Vinhos Verdes

Tipo de Solo: Arenoso e calcário

Notas de Prova:

Cor: Dourado intenso

Aroma: Frutos secos, madeira

Paladar: Avelãs, nozes, cascas de amêndoa

Final de Prova: Longo

Envelhecimento: Aproximadamente 34 anos em madeira de carvalho usada.

Engarrafamento: Por encomenda.

Análises:

Teor de Álcool – 37%

Longevidade Prevista: Longos anos.

Modo de Servir: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura de 15°C, humidade 60%.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA