

MOSCA



A HISTÓRIA

A aguardente Mosca foi criada em 1937 como Aguardente Moscatel Bagaceira, e viveu até meados dos anos 80.

Foi, ao longo da sua história, uma das mais famosas e prestigiadas aguardentes. Com estágio em cascos de madeira velha utilizados no envelhecimento do Moscatel, o relançamento desta aguardente pretende recuperar e preservar uma antiga tradição da José Maria da Fonseca no domínio das aguardentes especiais.

O objectivo é apresentar uma aguardente diferente e voltar a ser uma referência.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária de uma empresa com quase 200 anos de história, 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.

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.



BZZZ

“Ó parente, anda com a Mosca? Avie-lhe com aguardente!”

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Aguardente Vinica

Produção: 4500 litros

Notas de Prova:

Cor: Âmbar

Aroma: Jovem, moscatel, caramelo, suave, aroma integrado, elegante

Paladar: Frutado, suave, alguma complexidade

Análises:

Teor de Álcool – 38 %

Estágio: Em cascos utilizados no envelhecimento de Moscatel.

Modo de servir: A uma temperatura de 16°C, como digestivo.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA