

AVIS RARA

Branco
2017

A HISTÓRIA

Do latim Avis Rara [avíʃ rare] – pessoa ou coisa rara e única, incomum, excepcional. Este vinho reflete a sua essência no próprio nome – um branco doce e invulgar. A ave no rótulo (Avis), um Abelharuco, é um pássaro que se encontra na Serra da Arrábida, na região de Setúbal.

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.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Castas: 55% Moscatel de Setúbal e 45% de Fernão Pires

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Arenoso

Produção de Vinho: 16.000 Litros

Notas de Prova:

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Floral (flor de laranjeira), com um toque de citrino

Paladar: Muito aveludado, macio, fresco, bom equilíbrio de acidez

Final de Prova: Médio

Vinificação: Blica aberta a 16°C.

Engarrafamento: Outubro 2018

Análises:

Teor de Álcool – 11 %

Acidez Total – 4,87 g/l ácido tartárico

pH – 3,0

Açúcar Residual – 41 g/l

Longevidade Prevista: Consumir enquanto jovem.

Modo de Servir: Servir a uma temperatura de 11/12°C com peixes e marisco ou simplesmente como aperitivo.

Conservação em Cave Particular: As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

Península de Setúbal

A vindima de 2017, com todas as suas adversidades de seca e calor extremo, está a mostrar-se de uma qualidade excepcional, muito próximo ou mesmo superior a 2011 no que toca aos brancos.

JOSE MARIA  DA FONSECA