

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:** 2017

**CASTAS:** Carbernet Sauvignon (100%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo-Calcário

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** Curtimenta a 28°C

**ENVELHECIMENTO:** Sem madeira

**ENGARRAFAMENTO:** Fevereiro 2019

**PRODUÇÃO:** 2700 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** 750 ml

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

**LONGEVIDADE PREVISTA:** 15 anos após engarrafamento

**MODO DE SERVIR:** Deve ser servido a uma temperatura de 14°C acompanhando caça e queijos de pasta mole.

**ANÁLISES:** 13,2% Álcool | 5,85 g/l Acidez Total | 3,55 PH

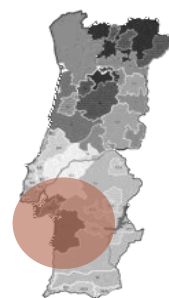
#### Notas de Prova

**COR:** Rubi

**AROMA:** Revela todo o potencial da casta de forma intensa muito harmoniosa e límpida pois não tem interferência do factor envelhecimento em madeira. Os aromas predominantes são a cássis, folha de tomate e grafite.

**PALADAR:** Muito longo com taninos muito presente, os aromas encontrados no nariz estão também no paladar. Vinho cheio de personalidade.

**FINAL DE PROVA:** Muito longo



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal