

COLEÇÃO 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:** Rosé

**ANO COLHEITA:** 2021

**CASTAS:** Moscatel Roxo (100%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo-Calcário

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentado em cubas de inox a 18°C.

**ENVELHECIMENTO:** Sem envelhecimento

**ENGARRAFAMENTO:** Fevereiro 2022

**PRODUÇÃO:** 12 000 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** 750 ml

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

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Consumir enquanto jovem.

**MODO DE SERVIR:** Servir a uma temperatura de 8°C acompanhando refeições ligeiras, pratos orientais ou simplesmente apreciado por si só.

**ANÁLISES:** 12% Álcool | 4,9 g/l Acidez Total | 3,38 PH

### Notas de Prova

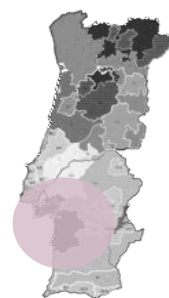
**COR:** Salmão claro

**AROMA:** Muito persistente a rosas brancas

**PALADAR:** Fresco, longo com aroma de boca muito floral

### Distinções

- **Colheita 2019:** “Melhor Vinho Rosé do Ano” 95 pts (Aníbal Coutinho); “Melhor Vinho Rosado 2020” (Concurso Vinhos da Península de Setúbal)
- **Colheita 2018:** Medalha de Prata (International Rosé Championship) / Medalha de Prata (Concurso de Vinhos da Península de Setúbal)



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal