

COLEÇÃO PRIVADA

# DSF

*Domingo Soares Franco*

Representante mais novo da sexta geração da família que desde a fundação preside aos destinos da José Maria da Fonseca, Domingo 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 assinie todos os vinhos da José Maria da Fonseca, existem uns que reserva para si como especiais. Chamou-lhes Domingo Soares Franco – Coleção Privada.

Desta vez resolvi mostrar um Riesling português proveniente de uma vinha plantada em 2008 no nordeste do país com um altitude de 630 metros, exposição nordeste e solo granítico. O proprietário – Paulo Hortas – é meu amigo, colega e grande enólogo há mais de 35 anos. Perguntou-me em Maio de 2019 se eu estaria interessado em ficar com as suas uvas. A minha resposta foi imediata “*venham lá essas famosas uvas Reisling*”. O Paulo fermento-as com elevado cuidado e carinho a seu belo prazer. Resultou num vinho que será colocado no mercado em Junho 2020, devido ao seu perfil aromático de citrinos. O açúcar residual é proveniente da paragem espontânea de fermentação. Acho que o resultado final estamos com um Riesling de muito alta qualidade. Encaixa-se na perfeição dentro da Coleção Privada Domingo Soares Franco.

### Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Branco

**ANO COLHEITA:** 2019

**CASTAS:** Riesling (100%)

**TIPO DE SOLO:** Granítico

**ENÓLOGO:** Paulo Hortas – meu amigo, colega e enólogo da José Maria da Fonseca

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação em cubas de inox a 14°C

**ENVELHECIMENTO:** Sem envelhecimento

**ENGARRAFAMENTO:** Maio 2020

**PRODUÇÃO:** 5 700 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** 750 ml e 1500 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 10°C

**ANÁLISES:** 12,5% Álcool | 6,3 g/l Acidez Total | 3,12 pH | menos que 9,1 g/l de açúcar residual

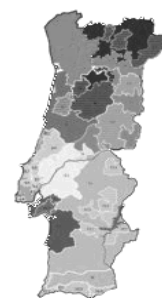
### Notas de Prova

**COR:** Amarelo limão com tons esverdeados.

**AROMA:** Floral, lima, limão e um final com toque de pera verde

**PALADAR:** Textura mineral muito suave com acidez muito equilibrada que lhe dá uma frescura e um final de boca muito agradável e persistente

**FINAL DE PROVA:** Médio/Longo



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho de Mesa

**REGIÃO:**

Trás-os-Montes