

COLEÇÃO PRIVADA

DSF

*Domingos Soares Franco*

Representante mais novo da sexta geração da família, 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

**COLHEITA:** 2008

**CASTAS:** Moscatel de Setúbal (100%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo – calcário

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação é parada com adição de aguardente, neste caso proveniente da região francesa de Armagnac. O vinho tem uma maceração pelicular de 3 meses.

**ENVELHECIMENTO:** Em cascos de madeira usada. Sem estágio de garrafa pois não evolui após o engarrafamento.

**ENGARRAFAMENTO:** Agosto 2020

**PRODUÇÃO:** 6 400 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** 750 ml

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

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Largos anos

**MODO DE SERVIR:** Como aperitivo a 10°C ou vinho de sobremesa, a uma temperatura de 16°C.

**ANÁLISES:** 17,5% Álcool | 4,8 g/l Acidez Total | 3,2 Ph

#### Notas de Prova

**COR:** Mel

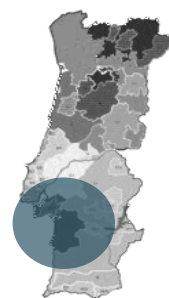
**AROMA:** Banana, pêra muito madura e nougat

**PALADAR:** Banana madura, frutos secos, pinhão e amêndoa envolvidos em açúcar caramelizado

**FINAL DE PROVA:** Muito longo

#### Distinções

- **Colheita 2008:** Wine Enthusiast – 93 pts
- **Colheita 2002:** Robert Parker, The Wine Advocate – 91 pts; Revista de Vinhos – 17,5 pts; Revista Wine – 17 pts
- **Colheita 2001:** Wine Enthusiast, Roger Voss – 92 pts



#### CLASSIFICAÇÃO:

D.O.C Moscatel de Setúbal

#### REGIÃO:

Península de Setúbal

JOSÉ MARIA  DA FONSECA