

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

COLHEITA: 2002

CASTAS: Moscatel de Setúbal

TIPO DE SOLO: Argilo – calcário

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Fermentação é parada com adição de aguardente. Neste caso é 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: Setembro 2018

PRODUÇÃO: 7 300 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: 17,9% Álcool | 5,7g/l Acidez Total | 3,50 Ph | 160 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Âmbar com laivos vermelhos

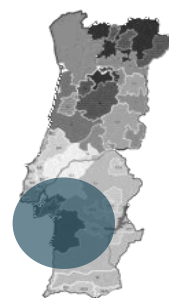
AROMA: Casca de noz, raspas de laranja, floral (petúnias), mel, algum caramelo

PALADAR: Frutado (frutos secos), muito suave, macio, acidez presente mas equilibrada

FINAL DE PROVA: Muito longo

Distinções

- **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 – 18,4 pts
- **Colheita 1999:** Revista Wine – 17,5 pts



CLASSIFICAÇÃO:

D.O.C Moscatel de Setúbal

REGIÃO:

Península de Setúbal