

COLEÇÃO *Domingos Soares Franco* PRIVADA

A HISTÓRIA

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.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária de uma empresa com quase 200 anos de história, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional. Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro, e um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6.5 milhões de litros, a José Maria da Fonseca garante uma qualidade sustentável no estilo dos seus vinhos, que lhe permite fazer sempre mais e melhor.

ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca nos anos 80. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influência foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.

SYRAH E TANNAT 2016



Península de Setúbal

Vinhos que traduzem o espírito criador e a paixão de Domingos Soares Franco pela viticultura e enologia.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Syrah (50%) e Tannat (50%)

Região: Península de Setúbal

Área de Vinha: 3 Hectares

Tipo de Solo: Arenoso

Produção de Vinho: 9.100 Litros

Notas de Prova:

Cor: Retinto

Aroma: Mirtilos, violetas, chocolate, tâmaras secas, cereja vermelha

Paladar: Muito frutado, fumado, equilibrado, boa acidez, taninos presentes (devido ao Tannat) mas suaves

Final de Prova: Longo

Vinificação: As uvas foram fermentadas em lagar de inox a uma temperatura de 28° C durante 10 dias, sendo engarrafado ao fim de 8 meses sem ser filtrado ou estabilizado pelo frio. Sem uso de madeira.

Engarrafamento: Maio 2018

Análises:

Teor de Álcool – 13.8 %

Acidez Total – 6.22 gr/l ácido tartárico

pH – 3.46

Modo de Servir: Deve ser servido a uma temperatura de 14°C acompanhando caça e queijos de pasta mole. Este vinho pode criar depósito.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: 11 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA