

FSF

FERNANDO SOARES FRANCO®

A primeira colheita de FSF foi produzida em 1998. É o verdadeiro tributo a Fernando Soares Franco, pai de António e Domingos Soares Franco, membros da 6ª geração da família. Produzido a partir das castas Syrah, Trincadeira e Tannat, as castas tintas preferidas de Fernando Soares Franco, o FSF é um vinho super premium com um estilo muito moderno e produzido apenas em anos de destacada qualidade, em quantidades limitadas.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2015

CASTAS: Syrah (55%) | Trincadeira (30%) | Tannat (15%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: As uvas são pisadas num lagar em inox onde são fermentadas na sua totalidade a uma temperatura de 25°C durante 6 dias.

ENVELHECIMENTO: O vinho estagiou em cascos novos de carvalho francês por um período de 9 meses.

ENGARRAFAMENTO: Julho 2017

PRODUÇÃO: 2 600 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 13 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Deve ser servido a uma temperatura de 14°C e consumido a 16°C, depois de decantado, acompanhando caça e queijo. O vinho pode criar depósito com a idade

ANÁLISES: 14% Álcool | 5,4 g/l Acidez Total | 3,8 pH

Notas de Prova

COR: Vermelho profundo

AROMA: Muitas especiarias, fumo e menta

PALADAR: Complexo, pimenta preta e presença elegante de taninos

FINAL DE PROVA: Muito longo

Distinções

- **Colheita 2011:** Revista de Vinhos – 17,5 pts; Revista Wine – 17 pts
- **Colheita 2005:** Revista de Vinhos – 17 pts; Revista Wine – 17 pts
- **Colheita 2004:** Revista de Vinhos – 17 pts
- **Colheita 2001:** Wine Spectator – 94 pts



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal