

HEXAGON®

BRANCO

2015

A HISTÓRIA

O Hexagon, o branco "topo de gama" da José Maria da Fonseca, é o culminar de todo um trabalho efectuado na vinha e na adega e a celebração do conceito "Novo Mundo" desenvolvido pelo enólogo Domingos Soares Franco, que há muito queria fazer um grande vinho português ao melhor estilo e nível internacional.

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.



Península de Setúbal

O Topo de Gama Branco da José Maria da Fonseca.

De realçar que o Alvarinho foi plantado em Azeitão na década de 50 do século passado e o Verdelho veio da Ilha da Madeira.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2013:

Classificado como um dos "Melhores do Ano" no Guia de Vinhos de Portugal pelo crítico João Paulo Martins

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Alvarinho (22%), Verdelho (7%), Viosinho (36%), Antão Vaz (35%).

Região: Península de Setúbal

Área de Vinha: 1.1 ha

Tipo de Solo: Arenosos e calcários

Produção de Vinho: 2600 litros

Notas de Prova:

Cor: Amarelo palha

Aroma: Madresilva, banana, meloa, madeira de carvalho muito suave. Nariz elegante com alguma complexidade e fino

Paladar: Frutado, boa acidez, equilibrado, elegante e cheio

Final de Prova: Médio

Vinificação: Parte em meias pipas de 2º ano de carvalho francês.

Envelhecimento: Parte envelheceu 3 meses em carvalho francês de 2º ano.

Engarrafamento: Dezembro 2015

Análises:

Teor de Álcool – 12.4 %

Acidez Total – 5.0 g/l ácido tartárico

pH – 3.13

Modo de Servir: Servir a 14°C e consumir a uma temperatura de 16°C em copo grande, a acompanhar peixes e mariscos.

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

Longevidade Prevista: 6 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA