

JOSÉ DE SOUSA®

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história. Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos. A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2019

CASTAS: Grand Noir (56%) | Trincadeira (32%) | Aragonês (12%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Fermentação a 26°C

ENVELHECIMENTO: 8 meses em carvalho francês

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2022

PRODUÇÃO: 103 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

LONGEVIDADE PREVISTA: 10 anos após o engarrafamento.

MODO DE SERVIR: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C acompanhando caça e queijos de pasta mole.

ANÁLISES: 14,5% Álcool | 5.6 g/l Acidez Total | 3.7 pH

Notas de Prova

COR: Vermelho profundo

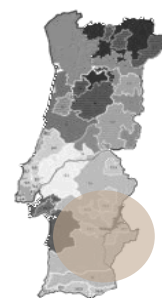
AROMA: Fumo, esteva, tojo e figos secos

PALADAR: Taninos muito presentes

FINAL DE PROVA: Longo

Distinções

- Colheita 2018: 92 pts e nº58 TOP 100 Wine List 2021 (Wine Enthusiast); 90 pts (Wine & Spirits)
- Colheita 2017: 92 pts, nº56 TOP 100 e Editor's Choice (Wine Enthusiast)
- Colheita 2016: 93 pts (Wine Enthusiast)
- Colheita 2015: 94 pts (Wine Enthusiast)
- Colheita 2014: 93 pts (Wine Enthusiast)
- Colheita 2011: 93 pts (Wine Enthusiast)



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo