

# JOSÉ DE SOUSA®

## A HISTÓRIA

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.

## VINHO DE TALHA

Na adega José de Sousa ainda são utilizadas algumas técnicas ancestrais de vinificação, sendo a mais emblemática a utilização da talha na fermentação das uvas.

O essencial da vinificação em talha pouco mudou nos últimos séculos.

Neste vinho, uma pequena parte é feita segundo este processo romano, as uvas tintas previamente pisadas a pé e desengaçadas à mão numa mesa chamada “mesa de ripanço”. Depois, uma pequena parte do mosto, das películas e do engaço são fermentados nas talhas de barro, e outra em lagares. O remanescente da marca é fermentado em cubas de inox.

O uso das talhas confere especiarias e uma terceira dimensão ao vinho.

Após a fermentação, o vinho tem uma maceração pelicular de 4 semanas, seguido do qual estagia 9 em cascos de carvalho francês e americano.

2016



### José de Sousa

O José de Sousa nasce em Reguengos de Monsaraz, em pleno coração alentejano. Aqui as vinhas recebem do sol a luminosidade e o calor intenso que dão um carácter único aos vinhos desta região.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Castas:** 54% Grand Noir, 34% Trincadeira, 12% Aragonês

**Região:** Alentejo

**Tipo de Solo:** Granítico

**Produção de Vinho:** 85.000 litros

**Notas de Prova:**

Cor: Vermelho carregado

Aroma: Tâmaras, feno, ameixas, pão torrado, um pouco de cravinho, madeira de carvalho, baunilha, chocolate

Paladar: Boa fruta, boa acidez, taninos presentes mas suaves

Final de Prova: Longo

**Engarrafamento:** Fevereiro de 2018

**Análises:**

Teor de Álcool: 13.5 %

Acidez Total: 5.5 g/l ácido tartárico

pH: 3.63

**Longevidade Prevista:** 10 anos após o engarrafamento

## ALGUNS RESULTADOS

**Colheita 2014:** 93 pontos – *Wine Enthusiast*

1878

JOSÉ



SOUSA

1878