

PASMADOS

Pasmados, uma marca referência da José Maria da Fonseca, é também o nome dum das quintas de António Soares Franco, localizada na Península de Setúbal. Este vinho é proveniente dum área limitada que é a Quinta dos Pasmados, uma propriedade com 18 ha. situados 5 km a Oeste de Azeitão. Este vinho era originalmente conhecido por “Tinto Velho J.M.Fonseca” adquirindo posteriormente o seu nome à famosa Fonte de Pasmados construída em Azeitão no séc. XVIII.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2017

CASTAS: Touriga Nacional (61%) | Syrah (24%) | Malbec (15%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação com maceração pelicular a 28°C

ENVELHECIMENTO: 10 meses estágio em barrica

ENGARRAFAMENTO: Fevereiro 2020

PRODUÇÃO: 25 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 7 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 14°C como acompanhamento de pratos e carnes vermelhas.

ANÁLISES: 14,0% Álcool | 5,9 g/l Acidez Total | 3,32 pH

Notas de Prova

COR: Vermelho profundo

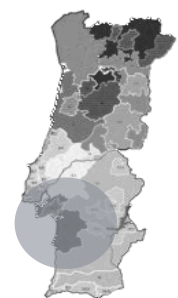
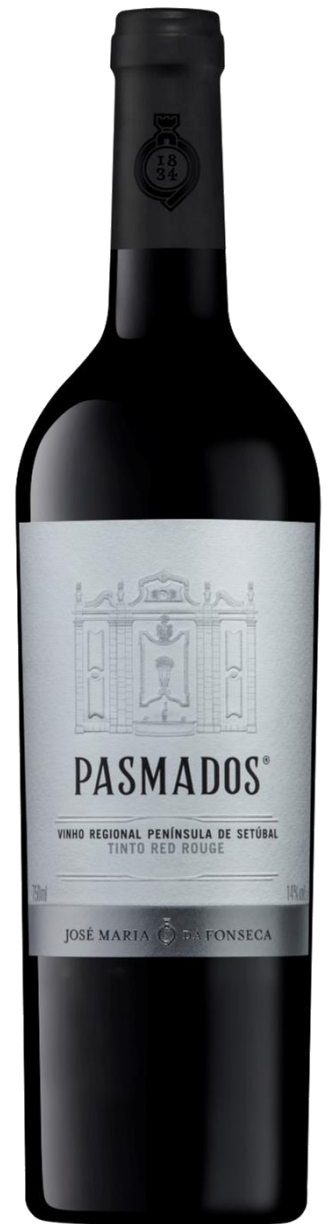
AROMA: Violeta, madeira, pimenta preta

PALADAR: Taninos macios e presentes. Presença marcada de aromas a violetas encontrados ao nível do nariz.

FINAL DE PROVA: Médio

Distinções

- **Colheita 2011:** Revista de Vinhos – Prémio Boa Compra 2013 / Revista Wine – 16,5 pts
- **Colheita 2008:** Revista Wine – 16 pts
- **Colheita 2007:** Revista Escanção - 85 pts



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal