

VINHAS DE ALGERUZ

A compra da Vinha Grande de Algeruz em 1989 representa um marco na história da empresa. Com esta vinha de elevado potencial, não só pela sua dimensão como por todas as opções técnicas que alteraram a viticultura da região da Península de Setúbal, a José Maria da Fonseca assume a responsabilidade da produção das uvas da maioria dos seus vinhos. Vinhas de Algeruz Reserva vem desta forma dar a conhecer esta importante vinha e fazer o seu justo reconhecimento.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO DE COLHEITA: 2019

CASTAS: Arinto (70%) | Fernão Pires (30%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Com madeira a 16°C

ENVELHECIMENTO: Nenhum

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Julho 2020

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: Beber enquanto jovem

MODO DE SERVIR: Deve ser bebido a uma temperatura de 10/11°C, como acompanhamento de peixe ou mariscos.

ANÁLISES: 12,5% Álcool | 5,7 g/l Acidez Total | 3,41 pH | 4 g/l Açúcar Residual

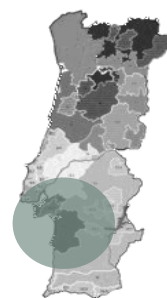
Notas de Prova

COR: Amarelo suave

AROMA: Pão torrado, avelãs e figo seco

PALADAR: Redondo, aveludado com notas de manga, responsável pela frescura muito suave.

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal