

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: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2019

CASTAS: Castelão (70%) e Syrah (30%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Curtimenta a 28°C

ENVELHECIMENTO: 6 meses em carvalho francês e americano

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Outubro 2020

PRODUÇÃO: 90 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 5 anos após o engarrafamento.

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 14°C, consumir a 16°C, como acompanhamento de aves, caça e queijos

ANÁLISES: 13,5% Álcool | 6,5 g/l Acidez Total | 3,6 pH | menos que 8,4 g/l açúcar residual

Notas de Prova

COR: Rubi

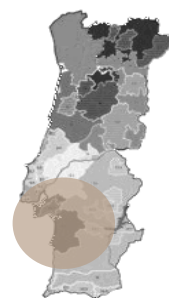
AROMA: Baunilha, chocolate preto e cássis

PALADAR: Chocolate preto com taninos redondos e muito presentes

FINAL DE PROVA: Longo

Prémios

- **Colheita 2019:** 87 pts – Wine Enthusiast
- **Colheita 2018:** 88 pts – Wine Enthusiast / Concours Mondial de Bruxelles – Gold Medal
- **Colheita 2017:** Mundus Vini – Medalha de Prata



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal