

LANCERS BRANCO

Lancers Branco é um vinho branco ligeiramente gaseificado, produzido a partir dum lote de castas brancas. É um vinho muito versátil, apreciado em todo o mundo e que deve ser bebido fresco.

História

A visita de Henry Behar, americano de origem arménia, à José Maria da Fonseca, ainda antes do final da guerra, e a sua proposta em lançar um vinho rosado nos Estados Unidos, constituiu o grande ponto de viragem nos negócios da empresa a partir de 1944.

A Vintage Wines, que Henry Behar criou com mais três sócios e que mais tarde viria a vender à Heublein, rapidamente cobriu o mercado norte-americano atingindo em meados dos anos de 1960 vendas de quase meio milhão de caixas de Lancers e um milhão de caixas no final da década de 70.

Do acordo firmado entre António Porto Soares Franco e Henry Behar, o Lancers viria a apresentar uma imagem única e distinta, com a garrafa ainda hoje a ser objecto de culto nos Estados Unidos.

Identificava um produto agradável, desprezioso, com um nome facilmente legível, adaptado do quadro "Las Lanzas" do pintor espanhol Velasquez, de quem Behar se confessava grande admirador, versátil com qualquer tipo de comida, e ao alcance das novas gerações de consumidores norte-americanos, apresentando assim todos os requisitos indispensáveis à massificação do seu consumo.

Hoje em dia, o Lancers continua a ser um case-study de sucesso, dado o seu perfil internacional, sendo um dos vinhos portugueses mais vendido em todo o mundo.

História da Empresa

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária da empresa desde há 170 anos, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional.

Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro, e um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6,5 milhões de litros, a José Maria da Fonseca garante uma qualidade sustentável no estilo dos seus vinhos, que lhe permite fazer sempre mais e melhor.



Informação Técnica

Tipo:	Vinho branco com agulha
Castas:	As melhores castas brancas portuguesas
Região:	Portugal
Notas de Prova:	
<u>Cor</u>	Amarelo citrino
<u>Aroma</u>	Leve, fresco e frutado (citrino e frutos tropicais)
<u>Paladar</u>	Agradável, fino, frutado, com alguma doçura e ligeiramente gaseificado
<u>Final de Prova</u>	Médio
Vinificação:	O mosto é fermentado a uma temperatura entre os 16-18°C.
Envelhecimento:	Sem envelhecimento
Engarrafamento:	Diário
Análises:	
<u>Teor de Álcool</u>	10,5%
<u>Acidez Total</u>	5,7gr/l ácido tartárico
<u>pH</u>	3,1
<u>Açúcar Residual</u>	15 g/l
Modo de Servir:	Comida mexicana, saladas, frango e pratos italianos. Lancers combina com todo o tipo de comida.
Conservação em cave:	Deve ser bebido ligeiramente frio a uma temperatura de 4°C.
Longevidade Prevista:	Deve ser consumido enquanto jovem.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

2925-511 Azeitão, Portugal. Tel: 351 21 219 7500 Fax: 35121 219 7501 Internet: www.jmf.pt

Aperitivo ao almoço de Tagliata de maminha, chicória e patê de tomate seco e rúcula. Com Filhão & Cias em 29/01/2012.