

MONTADO

2013

A HISTÓRIA

A compra da Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes em 1986 veio concretizar um sonho antigo da família Soares Franco: produzir vinho do Alentejo numa propriedade carregada de prestígio (continua mítico o José de Sousa tinto velho de 1940) e de história (produz-se lá vinho pelo menos desde 1878), utilizando métodos tradicionais de vinificação. O Montado foi produzido pela primeira vez na vindima de 1991, mantendo hoje a sua composição original.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária de uma empresa com quase 200 anos de história, 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.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Sob a orientação de Domingos Soares Franco – o primeiro Enólogo português formado pela reconhecida Universidade de Davis, na Califórnia – uma equipa de enólogos criteriosamente escolhida por si, é responsável por conduzir um vasto conjunto de investigações, estudos, experiências e inovação, que tornam a José Maria da Fonseca pioneira em muito daquilo que se faz em matéria de Enologia em Portugal e no Mundo. Trata-se de um trabalho que começa na vinha, abrange todos os processos de produção e termina no vinho engarrafado, colocado à disposição do consumidor.



Vinho Regional Alentejano

Montado, uma escolha segura e genuinamente Alentejana.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2010:

International Wine & Spirits Competition 2011 - **Medalha de Bronze** / Decanter Wine Awards 2011 - **Medalha de Bronze**

Colheita 2009:

Site Maria João Almeida - **80 pts**

Colheita 2008:

Revista Vinhos - **Prémio "Boa Compra 2009"**

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah

Região: Alentejo

Tipo de Solo: Xisto

Produção de Vinho: 90.000 litros

Notas de Prova:

Cor: Tinto carregado.

Aroma: Amora, ameixa, tabaco, final floral

Paladar: Frutado, com taninos presentes mas suaves

Final de Prova: Médio

Vinificação: Maceração pelicular até final da fermentação alcoólica a 28°C.

Envelhecimento: 4 meses em madeira francesa e americana.

Engarrafamento: Março 2014

Análises:

Teor de Álcool – 13.7%

Acidez Total – 5.3 g/l ácido tartárico

pH – 3.47

Modo de Servir: Servir a 14°C e consumir a 17°C como acompanhamento de carnes vermelhas.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: Beber enquanto jovem.

*Safra 2013. Costelinhas suínas assadas ao molho barbecue.
Jantar em 09/03/2015.*

JOSÉ MARIA  DA FONSECA