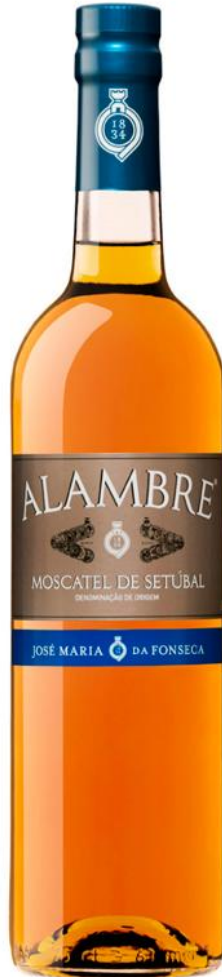


ALAMBRE®

Moscatel de Setúbal 2009



Península de Setúbal

Alambre é um vinho generoso D.O.C Moscatel de Setúbal, produzido pela José Maria da Fonseca há mais de cem anos, a partir da casta Moscatel de Setúbal.

A HISTÓRIA

Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C), reconhecida desde 1907. O Moscatel de Setúbal é elaborado a partir da casta moscatel, que é um tipo de uva que prima pelo seu carácter frutado, melado com aroma a fruta tropical, diferenciando os vinhos moscatéis de qualquer outro tipo de vinho. O Moscatel de Setúbal pode ser servido como aperitivo, e neste caso aconselha-se que esteja a uma temperatura de 10°C. Como vinho de sobremesa, é um excelente acompanhamento para chocolate preto ou qualquer sobremesa à base de ovos.

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 tomam 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.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2008:
Revista de Vinhos, "Boa Compra" – 16 pts

Colheita 2007:
Muscats du Monde 2011 - Medalha de Prata

Colheita 2006:
Concours Mondial de Bruxelles - Medalha de Ouro / International Wine & Spirits Competition - Medalha de Ouro / Decanter Wine Awards - Medalha de Prata / Wine Advocate Magazine, Mark Squires - 89 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C Moscatel de Setúbal

Tipo: Generoso

Região: Península de Setúbal

Castas: Moscatel de Setúbal

Tipo de Solo: Argilo-Calcário e arenoso

Produção de Vinho: 5.690 Litros

Notas de Prova:

Cor: Topázio dourado

Aroma: Alperce, casca de laranja cristalizada, mel, caramelo, kiwi

Paladar: Muito frutado, boa acidez, bem equilibrado, boa doçura

Final de Prova: Muito longo

Vinificação: Fermentação é interrompida com a adição de aguardente vinica, tendo uma maceração pelicular de 5 meses.

Envelhecimento: Em cascos ou tonéis de madeira usada. Sem estágio de garrafa pois não evolui após o engarrafamento.

Análises:

Teor de Álcool - 17,5%

Acidez Total - 4,2 gr/l ácido tartárico

pH - 3,46

Açúcar Residual - 133 gr/l

Modo de servir: Como aperitivo à temperatura de 10°C; como vinho de sobremesa ou digestivo a 16°C.

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

Longevidade prevista: Estes vinhos são submetidos, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armazenamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

JOSÉ MARIA DA FONSECA

2925-511 Azeitão, PORTUGAL – Tel: 351 212 197 500 – Fax: 351 212 197 501 – Internet: jmf.pt – facebook.com/josemariadafonseca

*Safra 2008. Cocada de forno com baba de moça e geleia de maracujá.
Jantar harmonizado no Mukeka Restaurante em 31/03/2015.*