

# ALAMBRE®

## A HISTÓRIA

Alambre Moscatel Roxo é um vinho generoso D.O Moscatel Roxo da gama Alambre.

A casta Moscatel Roxo é bastante rara, que chegou a correr riscos de extinção. Apesar de se poder considerar similar à sua homónima branca, a sua aparência é bem diferente em virtude da sua cor roxa, aroma e paladar.

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.

## ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca nos anos 80. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influencia foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.

## Moscatel Roxo 2010



Península de Setúbal

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** D.O. Moscatel Roxo

**Tipo:** Generoso

**Região:** Península de Setúbal

**Castas:** Moscatel Roxo

**Tipo de Solo:** Argilo-Calcários

**Produção de Vinho:** 19.400 litros

### Notas de Prova:

Cor: Ambar com pequena tonalidade verde.  
Aroma: Tangerina, lírios e lima  
Paladar: Frutado, boa acidez, suave e aveludado  
Final de Prova: Longo

### Análises:

Teor de Álcool - 17,5%  
Acidez Total - 4,12 g/l ácido tartárico  
pH - 3,37  
Açúcar Residual - 180 g/l

**Vinificação:** A fermentação é parada com a adição de aguardente neutra mantendo-se o vinho em maceração pelicular durante 5 meses. Após este período é feita a sangra que posteriormente é loteada com o vinho de prensa.

**Envelhecimento:** Em pipas ou tonéis de madeira usada.

**Modo de servir:** A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas.

**Conservação em Cave Particular:** Garrafas deitadas a uma temperatura de 12°C, humidade 60%.

**Longevidade Prevista:** Estes vinhos são submetidos, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarramento. 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 2010. Prova na José Maria da Fonseca Vinhos, Azeitão/PT 04/11/2015.