

COLEÇÃO *Domingos Soares Franco* PRIVADA

157 CASTAS

2012



A HISTÓRIA

A Coleção Privada Domingos Soares Franco apresenta vinhos que traduzem o seu espírito criador e a sua paixão pela viticultura e enologia.

Pela primeira vez, na vindima de 2010, decidiu-se vinificar as mais de 560 diferentes castas existentes na Coleção Ampelográfica plantada na Quinta de Camarate. Em 2012, Domingos Soares Franco decidiu voltar a lançar o "vinho do mundo" - das castas tintas seleccionaram-se 157.

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 influência 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.

Península de Setúbal

Vinhos que traduzem o espírito criador e a paixão de Domingos Soares Franco pela viticultura e enologia.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2010: Revista Wine – 16 pts /
Revista de Vinhos – 15.5 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Terras do Sado

Castas: 157 castas, entre as quais:
Colorino, Bogalhal e Khindony

Região: Península de Setúbal

Área de Vinha: 1 ha

Tipo de Solo: Argilo-Calcário

Produção de Vinho: 1.200 Litros

Notas de Prova:

Cor: Ruby carregado

Aroma: Início com aromas marcados pelo fumo e tabaco, aparecendo de resto o figo e passas, completado com uma frescura dada pelos aromas a eucalipto e esteva

Paladar: Fruta fresca equilibrada e macia

Final de Prova: Longo

Vinificação: Fermentado e pisado em lagar durante 7 dias a 28°C com maceração total.

Engarrafamento: Março 2013

Análises:

Teor de Álcool – 13.3%

Acidez Total – 5.06 g/l ácido tartárico

pH – 3.32

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

Longevidade Prevista: Consumir enquanto jovem.

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 2012. Prova na José Maria da Fonseca Vinhos, Azeitão/PT 04/11/2015.