

BSE

2014

A HISTÓRIA

Produzido desde 1947, "BSE" quer dizer "Branco Seco Especial" é uma das marcas mais emblemáticas da José Maria da Fonseca. Originário da Península de Setúbal, o seu blend era composto por uma maior percentagem da casta Fernão Pires, que dava ao vinho um aroma frutado e distinto e um paladar suave com uma acidez equilibrada. Actualmente, o blend tem a predominância da casta Antão Vaz, mantendo o seu aroma frutado, fino e aveludado, de paladar suave e fresco.

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.



Península de Setúbal

BSE, Branco Seco Especial, o vinho branco mais conhecido da José Maria da Fonseca é uma escolha sempre segura. Para Domingos Soares Franco a colheita de 2014 é a melhor para brancos desde 1980, data em que este entrou para a empresa.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2013: Revista de Vinhos – Prémio "Boa Compra" – 15 pts

Colheita 2012: Revista de Vinhos – Prémio "Boa Compra" - 15 pts

Colheita 2011: XII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal – **Medalha de Prata**

Colheita 2010: Revista de Vinhos - 15 pts
Selo "Boa Compra" / Revista Wine - 15 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Castas: Antão Vaz (55%), Arinto (34%)
Fernão Pires (11%)

Tipo de Solos: Argilo-Calcário e Arenosos

Produção de Vinho: 250.000 litros

Notas de Prova:

Cor: Amarelo citrino
Aroma: Frutos tropicais: banana, ananás e kiwi. Lima, pêra. Floral e mineral
Paladar: Frutado com excelente equilíbrio de acidez/fruta.
Final de Prova: Longo

Vinificação: Fermentação em depósito de inox a 16°C

Envelhecimento: Nenhum

Engarrafamento: Março 2015

Análises:

Teor de Álcool – 12,2%
Acidez Total – 5,8 g/l ácido tartárico
pH – 3,02

Modo de Servir: A uma temperatura de 11/12°C, como aperitivo ou acompanhamento de peixe, saladas e mariscos.

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

Longevidade Prevista: Beber 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 2014. Prova na José Maria da Fonseca Vinhos, Azeitão/PT 04/11/2015.