

RIPANÇO

2013

A HISTÓRIA

A José Maria da Fonseca acaba de lançar no mercado nacional o Ripanço 2013, um vinho Alentejano, proveniente da adegas José de Sousa em Reguengos de Monsaraz e que utiliza uma técnica ancestral, o ripanço. O ripanço é uma técnica que remonta aos tempos romanos, tradicionalmente utilizada no Sul de Portugal para desengace manual das uvas. Assim, a técnica do ripanço consiste no desengaçamento das uvas à mão com o auxílio de uma mesa própria para o efeito (mesa de ripanço) constituída por várias ripas de madeira. Desta forma os taninos duros do engaço não são extraídos, resultando num vinho mais suave e macio, com maior elegância.

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.

A Herdade do Monte da Ribeira, onde se encontra a vinha, está localizada na estrada para Monsaraz e tem uma área de 120 hectares, dos quais 72 são de vinha.

A adega tradicional (curiosamente instalada abaixo do nível do solo de modo a preservar uma temperatura fresca e constante ao longo do ano), tem dois lagares para pisa a pé e 114 ânforas de barro para fermentação e uma mesa de ripanço. A adega moderna tem 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos.

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.



Vinho Regional Alentejano

Ripanço é uma técnica ancestral, que remonta aos tempos romanos, tradicionalmente utilizada no Sul de Portugal para desengace manual das uvas.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Syrah (48%), Aragonês (32%) e Alicante Bouschet (20%)

Região: Reguengos

Tipo de Solo: Granítico

Produção de Vinho: 90.000 Litros

Notas de Prova:

Cor: Rubi carregado

Aroma: Frutado, cassis, café, mirtilo, framboesa, baunilha

Paladar: Suave, equilibrado, boa acidez, taninos maduros

Final de Prova: Médio

Vinificação: Fermentação ocorre em cubas de inox a uma temperatura de 28°C.

Envelhecimento: 6 meses em madeira nova de carvalho francês e americano.

Engarrafamento: Abril 2014

Análises:

Teor de Álcool – 13,7%

Acidez Total – 5,3 g/l ácido tartárico

pH - 3,64

Açúcar Residual – 9,5 g/l

Modo de Servir: A uma temperatura de 16/18°C com pratos de carne vermelha ou queijo.

Conservação em Cave Particular: As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

Longevidade Prevista: 5 anos após o engarrafamento

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 2013. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.