

DOMINGOS
SOARES FRANCO®
COLEÇÃO PRIVADA

*Moscatel Roxo
de Setúbal*

A HISTÓRIA

Representante mais novo da sexta geração da família que desde a fundação preside aos destinos da José Maria da Fonseca, Domingos Soares Franco é, para além de vice-presidente, o enólogo senior da empresa. Domingos Soares Franco foi o primeiro português a obter a Licenciatura em Ciências de Fermentações (Viticultura e Enologia) pela Faculdade de Agricultura e Ciências Ambientais da Universidade da Califórnia em Davis, EUA. Tal facto assume especial importância uma vez que o influenciou na forma como olha e vê a vinha e o vinho, conjugando a história e tradição de uma empresa centenária, com a aprendizagem e inovação que trouxe de uma das mais avançadas escolas de Enologia do Mundo. Embora assinie todos os vinhos da José Maria da Fonseca, existem uns que reserva para si como especiais. Chamou-lhes Domingos Soares Franco – Coleção Privada. Estes vinhos resultam da combinação de três factores: a sua formação em Davis e a influência do seu Tio e do seu Pai; o terceiro é disponibilidade dos 650 hectares de vinhas da José Maria da Fonseca e a coleção, única em Portugal, de castas nelas plantadas. A colheita de 2004 permitiu a Domingos Soares Franco apresentar, no âmbito da sua Coleção Privada, um vinho generoso produzido a partir da uva Moscatel na sua versão rosada: o Moscatel Roxo. Trata-se de uma uva 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.

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 em 1980. 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.

2006



Península de Setúbal

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

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 1998:

Decanter Wine Awards 2008 - **Medalha de Prata** / VIII Edição do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2008 - **Melhor Vinho do Concurso**

Colheita 1999:

X Edição do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2010 - **Medalha de Ouro Vinhos Generosos**

Colheita 2001:

"Os Melhores de 2010" da Revista de Vinhos - **Prémio Melhores de Portugal em Moscatel de Setúbal**

Colheita 2004:

Revista de Vinhos - **17 pts** / Competição Internacional "Muscats du Monde 2013" - **Medalha de Prata**

Colheita 2005:

Wine Advocate - **88 pts**

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C Moscatel Roxo

Castas: Moscatel Roxo

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Argilo - calcário

Produção de Vinho: 10.000 Litros

Notas de Prova:

Cor: Âmbar dourado
Aroma: Tangerina, rosas, mel, avelãs, floral
Paladar: Frutado, muito macio, suave, caramelo
Final de Prova: Longo

Vinificação: Paragem da fermentação com aguardante vínica, ficando as películas em maceração até Fevereiro/Março do ano seguinte.

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

Engarrafamento: Setembro 2015

Análises:

Teor de Álcool - 17,5 %
Acidez Total - 5,1 g/l ácido tartárico
pH - 2,98
Açúcar Residual - 192 g/l

Modo de Servir: Como aperitivo a uma temperatura de 10°C ou a 16°C como vinho de sobremesa. Sendo um vinho não filtrado pode estar sujeito a turvação.

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

Longevidade Prevista: Largos 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 2006. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.