

# JOSÉ DE SOUSA MAYOR

2014



## Vinho Regional Alentejano

Seguindo o que já é tradicional, temos procurado desde 1986 reproduzir o Tinto Velho de 1940 da Casa Agrícola de José de Sousa Rosado Fernandes. Para tal vamos ao pormenor de vindimar das vinhas velhas as castas em separado: Trincadeira, Aragonês e Grand Noir. Parte das uvas são fermentadas em lagares e a outra em ânforas de barro, método tradicional dos romanos.

## A HISTÓRIA

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. Em solos de origem granítica e com excelente exposição aos raios solares, plantaram-se ao longo dos anos, e pelo próprio José de Sousa particularmente no princípio dos anos de 1950, as castas tintas Trincadeira, Aragonês e Grand Noir. A reconversão da vinha, já da responsabilidade da José Maria da Fonseca, começou a ser feita em 1988. Esta reconversão incluiu a completa separação por castas, às quais se acrescentou a mais-valia técnica de em 20 hectares, os últimos reconvertidos, terem sido definidos talhões de clones dentro do talhão de uma mesma casta. Esta selecção clonal, uma raridade na viticultura alentejana, atingiu duas das três castas plantadas na vinha (Trincadeira e Aragonês).

A adega de vinificação, localizada no centro de Reguengos de Monsaraz, combina tradição e história com tecnologia de ponta. É esta conjugação, uma constante estrutural ao longo da história secular da José Maria da Fonseca, que faz do José de Sousa uma criação sublime, mista de artesanato e modernidade. A adega tradicional (curiosamente instalada abaixo do nível do solo de modo a preservar uma temperatura fresca e constante ao longo do ano), com lagares para pisa a pé e 114 ânforas de barro para fermentação. 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 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.

## ALGUNS RESULTADOS

### Colheita 2012:

Concurso "Melhores Vinhos Tintos do Ano" - Guia de Vinhos de João Paulo Martins

### Colheita 2011:

Concurso de Vinhos de Portugal – **Medalha de Prata** / Revista de Vinhos – **17,5 pts**

### Colheita 2009:

Revista de Vinhos – **17 pts**

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Castas** Grand Noir (60%), Trincadeira (30%) Aragonês (10%)

**Região:** Alentejo

**Área de Vinha:** 2,9 ha

**Tipo de Solo:** Granítico

**Produção de Vinho:** 5.200 Litros

### Notas de Prova:

Cor: Vermelho carregado

Aroma: Fruta vermelha, folha de tabaco,

chocolate preto, madeira suave e integrada

Paladar: Frutado, taninos redondos e muito

presentes

Final de Prova: Longo

**Vinificação:** Parte dos cachos são pisados num pequeno lagar, exactamente como nos séculos XVIII e XIX, parte das massas e do mosto são transferidos para talhas de barro e o restante para lagares de maior dimensão, onde fermenta a 26°C, durante 10 dias, fazendo nas talhas uma maceração pós fermentativa de mais de 4 semanas. Após a primeira trasfega o vinho vai envelhecer directamente nos cascos. No final deste estágio, é feito o lote final que é depois transferido para Azeitão, onde é engarrafado, sem ser filtrado e estabilizado.

**Envelhecimento:** Cascos de madeira nova de carvalho francês por um período de 9 meses. Foi engarrafado sem ser filtrado.

**Engarrafamento:** Julho 2016

### Análises:

Teor de Álcool - 14,5%

Acidez Total – 6,0 g/l ácido tartárico

pH – 3,31

**Modo de Servir:** Deve ser servido a uma temperatura de 14/16°C, depois de decantado, acompanhando caça e queijo. O vinho pode criar depósito com a idade.

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

**Longevidade Prevista:** Mais de 10 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 2014. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.**