

# ALAMBRE®

20 Anos

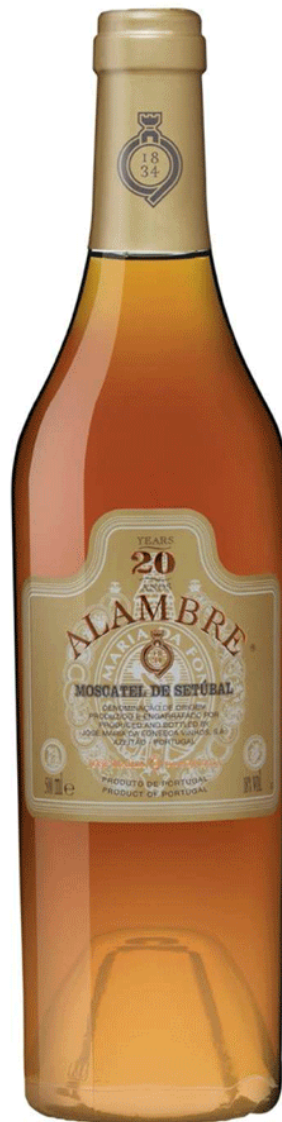
## A HISTÓRIA

Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C.), reconhecida desde 1907. O Alambre 20 Anos é elaborado a partir da casta Moscatel, que é um tipo de uva que prima pelo seu carácter frutado, melado com aroma a fruta tropical, diferenciando os vinhos moscatéis de qualquer outro tipo de vinho. Este vinho é um lote de 19 colheitas em que a colheita mais nova tem pelo menos 20 anos e a mais antiga perto de 80 anos, resultando num vinho complexo, aromático, elegante com um longo final de prova. Da produção anual de Moscatel de Setúbal, uma parte é destinada ao envelhecimento mais prolongado em cascos de madeira usada, que podem ser visitados na Adega dos Teares Velhos, na Casa Museu, em Vila Nogueira de Azeitão.

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 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.



Península de Setúbal

Na produção deste Moscatel de Setúbal teve-se o maior cuidado na seleção dos lotes que compõem este produto, resultando num vinho de cor mais carregada, com maior complexidade e volume de boca, mantendo-se a elegância e suavidade que caracterizam este Moscatel de Setúbal.

## ALGUNS RESULTADOS

XIII Edição do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2013 - **Medalha de Ouro**

XI Edição Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2011 - **Medalha de Ouro** / Prova Grandes Vinhos Fortificados, Tim Atkin – **92pts**

X Edição Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2010 - **Medalha de Ouro** / Vinordic Wine Challenge Prize 2010 - **Gold Trophy e Best Value**

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** D.O.C. Moscatel de Setúbal

**Tipo:** Generoso

**Região:** Setúbal

**Castas:** Moscatel de Setúbal

**Tipo de Solo:** Argilo-Calcários

**Produção de Vinho:** 7.200 litros

**Notas de Prova:**

Cor: Âmbar

Aroma: Laranja cristalizada, café, caramelo, avelãs e alecrim

Paladar: Frutado e macio

Final de Prova: Muito longo

**Vinificação:** Após a recepção das uvas na adega, é analisado o grau provável das mesmas, de maneira a que a adição de aguardente seja efectuada no momento ideal. Devido à tradição, o contacto pelicular é de 5 meses. Em Março, as massas são prensadas, e o vinho que daqui resulta é lotado com o vinho lágrima.

**Envelhecimento:** Em pipas ou tonéis de madeira usada. Sem estágio de garrafa pois não evolui após o engarrafamento.

**Análises:**

Teor de Álcool - 18,4%

Acidez Total - 7,3 g/l ácido tartárico

pH - 3,34

Açúcar Residual - 182 g/l

**Modo de servir:** A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas.

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

**Longevidade Prevista:** Estes vinhos são submetidos, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armazenamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

*Safra. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.*

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

2925-511 Azeitão, PORTUGAL – Tel: 351 212 197 500 – Fax: 351 212 197 501 – Internet: jmf.pt – facebook.com/josemariadafonseca