

# MONTADO 2007

## Vinho Regional Alentejano

Montado, uma escolha segura e genuinamente Alentejana.

### 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.

O Montado foi produzido pela primeira vez na vindima de 1991, mantendo hoje a sua composição original.

### 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.

### História da Empresa

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária da empresa desde há 170 anos, 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.



### Informação Técnica

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Castas:** Trincadeira (37%), Aragonês (63%)

**Região:** Alentejo

**Tipo de Solo:** Xisto

**Produção de Vinho:** 200.000 litros

**Notas de Prova:**

Cor Rubi carregado

Aroma Folhas de tabaco, frutos pretos e tâmaras

Paladar Muito frutado, macio com taninos suaves mas, persistentes

Final de Prova Médio / longo

**Vinificação:** Maceração pelicular até final da fermentação alcoólica a 28°C.

**Envelhecimento:** 3 meses de madeira

Engarrafamento : Março de 2008

**Análises:**

Teor de Álcool 12,5%

Acidez Total 5,1 gr/l ácido tartárico

pH 3,6

**Modo de Servir:** Servir a 14°C e consumir a 17°C como acompanhamento de carnes vermelhas.

**Conservação em Cave Particular:** 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 21 219 7500 Fax: 35121 219 7501 Internet: www.jmf.pt

*Mignon ao molho madeira com champignon, arroz à grega e salada de aspargos em conserva e mini tomates. Almoço de 19 de abril de 2009.*

<http://sequetin.blogspot.com/2009/02/montado-2007-um-jmf-de-aromas.html>

## Montado 2007, um JMF de aromas agradáveis.



A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária da empresa há 170 anos, tem assumido um papel determinante no setor vinícola português. Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro. Conta com um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6,5 milhões de litros, que permite a José Maria da Fonseca ter uma grande variedade de vinhos e também manter e garantir uma qualidade sustentável no estilo de seus vinhos.

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 de 1940) e de história (se produz vinho nessa vinícola desde 1878), utilizando métodos tradicionais de vinificação. O Montado foi produzido pela primeira vez na vindima de 1991, mantendo hoje a sua composição original.

As castas que compõem o Montado são a Trincadeira (42%), Aragonês (31%) e Syrah (27%). Estagiando 3 meses na madeira, carvalho francês de segundo uso. Tem cor Rubi com reflexos púrpura. Aromas de frutas (ameixa e amora) e florais (violetas), com notas de baunilha. Corpo leve, equilibrado com taninos suaves, seu final é curto. Destaco nesse vinho os aromas agradáveis. Um vinho simples que deve ser consumido jovem.

*Mignon ao molho madeira com champignon, arroz à grega e salada de aspargos em conserva e mini tomates. Almoço de 19 de abril de 2009.*