

JOSÉ DE SOUSA®

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história. Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos. A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral.

LANÇAMENTO DA 1ª COLHEITA: 2003

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2017

CASTAS: Grand Noir (58%) | Trincadeira (22%) | Aragonês (20%)

TIPO DE SOLO: Granítico

VINDIMA: A vindima de 2017, com todas as suas adversidades de seca e calor extremo, está a mostrar-se de uma qualidade excepcional, muito próximo ou mesmo superior a 2011.

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Fermentação a 16°C

ENGARRAFAMENTO: Outubro 2018

PRODUÇÃO: 125.000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

LONGEVIDADE PREVISTA: 10 anos após o engarrafamento.

ANÁLISES: 14,5% Álcool | 5.25 g/l Acidez Total | 3.40 pH

Notas de Prova

COR: Vermelho profundo

AROMA: Tâmaras, folha de tabaco, feno, especiarias, frutos azuis. Muito equilibrado, harmonioso, carvalho presente mas em 2º plano.

PALADAR: Muito equilibrado, excelente acidez, boa complexidade, austero, com taninos presentes mas suaves.

FINAL DE PROVA: Longo

Distinções

- Wine Enthusiast 93 pts – Colheita 2016
- Wine Enthusiast 93 pts – Colheita 2014
- Revista Vinhos 16,5 pts – Colheita 2012
- Wine Enthusiast 93 pts – Colheita 2011



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Safra 2017. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.