

JOSÉ DE SOUSA[®] MAYOR

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: 1998

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2016

CASTAS: Grand Noir (52%) | Trincadeira (32%) | Aragonês (16%)

TIPO DE SOLO: Granítico

VINDIMA: Foi um ano de qualidade acima da média em que as produções por hectare foram superiores comparativamente ao ano anterior. O início da vindima deu-se em meados de Agosto.

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Fermentação a 16°C

ENVELHECIMENTO: Sem envelhecimento

ENGARRAFAMENTO: Outubro 2018

PRODUÇÃO: 9.100 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

LONGEVIDADE PREVISTA: Mais de 10 anos após o engarrafamento.

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 11/12°C, como acompanhamento de peixe.

ANÁLISES: 13,8% Álcool | 5.48 g/l Acidez Total | 3.42 pH

Notas de Prova

COR: Vermelho com taivos acastanhados

AROMA: Talha, barro, tâmaras, madeira muito bem integrada

PALADAR: Tâmaras, barro, taninos e madeira muito integrado, vinho com muita estrutura

FINAL DE PROVA: Longo

Distinções

- Wine Enthusiast 94 pts – Colheita 2015
- Revista Vinhos “Melhora da Região” – Colheita 2014
- Vinhos de Portugal 2016 “Melhor Vinho Tinto do Ano” – Colheita 2012



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Safra 2015. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.