

ALAMBRE®

Moscatel Roxo 5 Anos



Península de Setúbal

Variedade de uva salva da extinção por Fernando Soares Franco. Deve ser uma mutação genética do Moscatel de Setúbal.

A HISTÓRIA

Alambre Moscadel Roxo é um vinho generoso D.O Moscatel Roxo da gama Alambre.

A casta Moscatel Roxo é bastante rara, que chegou a correr riscos de extinção. Apesar de se poder considerar similar à sua homónima branca, a sua aparência é bem diferente em virtude da sua cor roxa, aroma e paladar.

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 influência 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 2010: Revista Wine – 16.5 pts / Revista de Vinhos – “Prémio Boa Compra 2015”

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O. Moscatel Roxo

Tipo: Generoso

Região: Península de Setúbal

Castas: Moscatel Roxo

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 21.000 litros

Notas de Prova:

Cor: Dourado com fundo avermelhado
Aroma: Tangerina, alperce, lima, meloa, mel, caramelo
Paladar: Muita fruta, muito suave. Acidez presente mas equilibrada, alguns taninos mas suaves
Final de Prova: Longo

Análises:

Teor de Álcool – 17.5%
Acidez Total – 3.82 g/l ácido tartárico
pH – 3.20
Açúcar Residual – 160 g/l

Vinificação: A fermentação é parada com a adição de aguardente neutra mantendo-se o vinho em maceração pelicular durante 3 meses. Após este período é feita a sangra que posteriormente é loteada com o vinho de prensa.

Envelhecimento: Em pipas ou tonéis de madeira usada.

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

Conservação em Cave Particular:

Garrafas deitadas 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.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

2925-511 Azeitão, PORTUGAL – Tel: 351 212 197 500 – Fax: 351 212 197 501 – Internet: jmf.pt – [facebook.com/josemariadafonseca](https://www.facebook.com/josemariadafonseca)

Safra 2010. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.