

JOSÉ de SOUSA 2004

Vinho Regional Alentejano

O José de Sousa nasce em Reguengos de Monsaraz, em pleno coração do alentejano. A qui as vinhas recebem do sol a luminosidade e o calor intenso que imprimem um carácter único aos vinhos desta região.

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.

A Herdade do Monte da Ribeira, onde se encontra a vinha, está localizada na estrada para Monsaraz e tem uma área de 120 hectares, dos quais 72 são de vinha. Em solos de origem granítica e com excelente exposição aos raios solares, plantaram-se ao longo dos anos, e pelo próprio José de Sousa particularmente no princípio dos anos de 1950, as castas tintas Trincadeira, Aragonez e Grand Noir.

A reconversão da vinha, já da responsabilidade da José Maria da Fonseca, começou a ser feita em 1988 tendo terminado no final da década de 1990. Esta reconversão incluiu a completa separação por castas, às quais se acrescentou a mais-valia técnica de em 20 hectares, os últimos reconvertidos, terem sido definidos talhões de clones dentro do talhão de uma mesma casta. Esta selecção clonal, uma raridade na viticultura alentejana, atingiu duas das três castas plantadas na vinha (Trincadeira e Aragonez).

O José de Sousa, de que se produzem todos os anos aproximadamente 150.000 garrafas, é o resultado de um lote de Trincadeira, Aragonez e Grand Noir. Parcialmente fermentado nas ânforas de barro e nos depósitos de inox estagia oito meses em madeira nova (30% da produção média anual) e madeira de um ano (os restantes 70% da produção média anual), e nove meses em garrafa.

A Adega em Reguengos

A adega de vinificação, localizada no centro de Reguengos de Monsaraz, combina tradição e história com tecnologia de ponta. É esta conjugação, uma constante estrutural ao longo da história secular da José Maria da Fonseca, que faz do José de Sousa uma criação sublime, mista de artesanato e modernidade.

A adega tradicional (curiosamente instalada abaixo do nível do solo de modo a preservar uma temperatura fresca e constante ao longo do ano), tem dois lagares para pisa a pé e 114 ânforas de barro para fermentação. A adega moderna tem 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos.



Informação Técnica

Classificação:	Vinho Regional Alentejano
Castas:	Trincadeira (40%), Aragonez (48%) e Grand Noir (12%).
Região:	Reguengos
Área de Vinha:	52 Ha.
Tipo de Solo:	Granítico
Produção de Vinho:	105.000 litros.
Notas de Prova:	
<u>Cor</u>	Rubi com laivos acastanhados
<u>Aroma</u>	Frutado com notas de figo e tâmaras, algum chocolate e tabaco
<u>Paladar</u>	Frutado, suave, taninos macios mas persistentes
<u>Final de Prova</u>	Médio
Vinificação:	Parte fermentou em potes de barro e o restante em cubas de inox a temperaturas de 28°C.
Envelhecimento:	50% madeira de 1 ano durante 8 meses.
Engarrafamento:	Maior de 2006
Análises:	
Teor de Álcool	13.4%
Acidez Total	4.8gr/l ácido tartárico
pH	3,64
Longevidade Prevista:	4 anos após o engarrafamento
Modo de Servir:	A uma temperaturas de 14°C, com pratos de carne, caça e queijo.
Conservação em Cave Particular:	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

2925-511 Azeitão, Portugal. Tel: 351 21 219 7500 Fax: 35121 219 7501 Internet: www.jmf.pt

Queijos parmesão e gorgonzola, azeitonas verdes, pimenta de bico, baguete e pão de manteiga crocante. Jantar em 25 de abril de 2009.