

MONTADO 2010

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 177 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.

Alguns Resultados

- 2010** International Wine & Spirits Competition 2011 - Medalha de Bronze
Decanter Wine Awards 2011 - Medalha de Bronze
- 2009** Site Maria João Almeida - 80 pontos
- 2008** Revista Vinhos - Prémio "Boa Compra 2009"



Informação Técnica

Classificação: Vinho Regional Alentejano
Castas: Aragonês (50%), Trincadeira (40%) e Alicante Bouchet (10%)
Região: Alentejo
Tipo de Solo: Xisto
Produção de Vinho: 300.000 litros

Notas de Prova:

Cor Tinto carregado
Aroma Muito frutado, ameixas, tâmaras, tabaco e cassis
Paladar Muito frutado, boa relação fruta / acidez com taninos suaves mas persistentes
Final de Prova Médio / longo

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

Envelhecimento: 4 meses em madeira francesa e americana.
Engarrafamento: Janeiro de 2011

Análises:

Teor de Álcool 13%
Acidez Total 5,1 gr/l ácido tartárico
pH 3,45

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

Salada de bacalhau com batatas e endívias. Jantar em 29 de dezembro de 2011.