

VINHAS DE ALGERUZ *Seleção*

A compra da Vinha Grande de Algeruz em 1989 representa um marco na história da empresa. Com esta vinha de elevado potencial, não só pela sua dimensão como por todas as opções técnicas que alteraram a viticultura da região da Península de Setúbal, a José Maria da Fonseca assume a responsabilidade da produção das uvas da maioria dos seus vinhos.

Vinhas de Algeruz Seleção vem desta forma dar a conhecer esta importante vinha e fazer o seu justo reconhecimento.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2019

CASTAS: Castelão (80%) | Alicante Bouchet (20%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcários

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Curtimenta a 28°C

ENVELHECIMENTO: 6 meses em carvalho francês

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Agosto 2020

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 10 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 14°C, consumir a 16°C, como acompanhamento de aves, caça e queijos.

ANÁLISES: 14% Álcool | 5,7 g/l Acidez Total | 3,5 pH | menos que 18 g/l Açúcar Residual

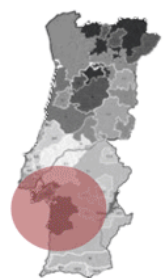
Notas de Prova

COR: Rubi

AROMA: Frutos silvestres, café, fumo de charuto e tâmaras

PALADAR: Café, tâmaras, baunilha, figos secos e taninos suaves

FINAL DE PROVA: Longo



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Safr 2019. Jantar em 03/08/2022. Lauro de Souza, Bahia.