

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. José de Sousa Mayor é produzido a partir das castas Grand Noir, Trincadeira e Aragonês.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2018

CASTAS: Grand Noir (55%) | Trincadeira (35%) | Aragonês (10%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: As uvas tintas previamente pisadas a pé são desengaçadas à mão numa mesa chamada "mesa de ripanço". Depois, parte do mosto, das películas e 30% do engaço são fermentados nas talhas de barro. O restante é fermentado em lagares.

ENVELHECIMENTO: 9 meses em barricas novas de carvalho francês

ENGARRAFAMENTO: Novembro 2021

PRODUÇÃO: 8 800 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: 15 anos após o engarrafamento.

MODO DE SERVIR: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C, depois de decantado, acompanhando caça e queijo. O vinho pode criar depósito com a idade.

ANÁLISES: 14,5% Álcool | 5.6 g/l Acidez Total | 3.6 pH

Notas de Prova

COR: Rubi

AROMA: Tâmaras, cacau preto e figos secos

PALADAR: Chocolate negro, ameixa preta com final longo e austero

Distinções

- Colheita 2017: 92 pts (Wine & Spirits)
- Colheita 2016: 91 pts (Robert Parker – The Wine Advocate)
- Colheita 2015: 94 pts (Wine Enthusiast Magazine)



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo



15/02/2022

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Safra 2017. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.