VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega Jose De Sousa Artisanal Branco 2023
Vinícola	José Maria da Fonseca
Safra	2023
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	branco
Castas	Verdelho, Sauvignon Blanc e Antão Vaz
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A José de Sousa é uma marca que existe desde 1878. Ela foi adquirida pela JMF na década de 1980, quando a vinícola almejava elaborar vinhos premium e ultra premium no Alentejo.

Desde então, a rica história da José de Sousa segue preservada. Localizada na emblemática cidade de Reguengos de Monsaraz, a adega é caracterizada por instalações muito clássicas, onde estão mais de uma centena de ânforas de argila, além de lagares para a pisa das uvas a pé e uma vinícola funcional abaixo do nível do solo.

Já as vinhas, são mantidas sobre os solos xistosos da Herdade do Monte da Ribeira, também em Reguengos de Monsaraz. Foi de uma pequena parcela de castas brancas, que este blend entre Verdelho, Sauvignon Blanc e Antão Vaz foi elaborado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha com reflexos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de damasco, pera, maçã verde e limão-siciliano, escoltadas por toques de flor de laranjeira e pimenta-branca

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: um vinho muito fresco, fluido, de bom corpo, com uma acidez suculenta, além de ótima intensidade e persistência de fruta

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas