

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	DESCRÍÇÃO	amarelo-palha com reflexos esverdeados
	INTENSIDADE	baixa  alta
	EVOLUÇÃO	primário  terciário
 Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	notas de damasco, pera, maçã verde e limão-siciliano, escoltadas por toques de flor de laranjeira e pimenta-branca
	INTENSIDADE	baixa  alta
	DOÇURA	seco  doce
	ACIDEZ	baixa  alta
	TANINO	baixa  alta
	CORPO	leve  encorpado
 Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta  longa
	DESCRÍÇÃO	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
DESCRÍÇÃO	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			