

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega José de Sousa Artisanal Reserva Tinto 2021
Vinícola	José Maria da Fonseca
Safra	2021
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Trincadeira, Syrah e Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1878, a José de Sousa é uma das vinícolas mais tradicionais do Alentejo. Na década de 1980, foi adquirida pela JMF, que almejava uma área nobre, para se dedicar a elaboração de vinhos premium e ultra-premium. Localizada na emblemática cidade de Reguengos de Monsaraz, as instalações da José de Sousa chamam a atenção por mais de uma centena de ânforas de argila, empregadas numa de suas maiores especialidades: o vinho de talha. Além deste, são elaborados tintos e brancos que são verdadeiros sucessos de público e crítica. Uma das chaves para o êxito está nas vinhas mantidas sobre os solos xistosos e muito pobres da Herdade do Monte da Ribeira, também em Reguengos de Monsaraz. Com supervisão do lendário enólogo Domingos Soares Franco, o Artisanal Reserva 2021 consiste no blend de 32% Aragonez, 28% Trincadeira, 25% Syrah e 15% Alicante Bouschet, com maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, morango, amora e ameixa, junto a um floral de violetas e especiarias, como pimenta-do-reino, alcaçuz e cravo

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

os taninos são macios e a acidez é bem agradável, provocando bastante salivação; as notas olfativas se repetem e levam a um fim de boca de longo comprimento

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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA