

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Alambre 20 Anos Moscatel de Setubal (500 ml)
Vinícola	José Maria da Fonseca
Safra	-
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	fortificado
Castas	100% Moscatel de Setúbal
Teor Alcoólico	18%
Maturação	mínimo de 20 anos em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	12°C a 14°C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	95 pts Decanter World Wine Awards 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Tom Cannavan 93 pts Wine Advocate 93 pts Wine & Spirits 92 pts Tim Atkin 91 pts Wine Spectator 18,5 pts Vinho Grandes Escolhas 18,5 pts Revista de Vinhos 17,5 pts Jancis Robinson Grande Ouro e Melhor Fortificado - Concurso Vinhos de Portugal Gold Trophy - Vinordic Wine Challenge

VEDANTE	TAÇA
Natural	Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
A vinícola José Maria da Fonseca elabora com maestria excelentes exemplares. Se hoje este clássico português possui tamanho renome, é mérito de seu fundador. Em 1855, 6 anos após o início da vinificação do moscatel de setúbal na casa, os franceses, grandes apreciadores de vinhos fortificados, o consagraram com medalha de ouro na Exposição Universal de Paris. Anos mais tarde, o excelente trabalho desenvolvido naquele local pelo senhor Fonseca, teve o reconhecimento do Rei D. Pedro V, de Portugal, que o fez uma distinção com a Ordem da Torre e Espada de Valor, Lealdade e Mérito. Hoje, gerida pela sexta e sétima gerações da família, a vinícola pode não mais receber honras de reis, mas arranca, com muito mérito, suspiros da crítica. O Alambre 20 Anos é um belo exemplo disso, com destaque para algumas de suas medalhas: 94 pontos da Wine Enthusiast, 93 pontos do Wine Advocate e Wine & Spirits, 91 pontos da Wine Spectator e 17,5 pontos, sobre 20, da Jancis Robinson. Trata-se de um exemplar complexo, composto por um <i>blend</i> de seis safras, cuja parcela mais recente possui ao menos 20 anos e a mais antiga é de 1911. As vinhas que o dão origem são cultivadas no solo argiloso-calcário da Península de Setúbal. Durante a fermentação, permanece 5 meses em contato com a película, e ainda passa por estágio em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL	
Análise visual	DESCRIÇÃO âmbar
Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO frutas secas (avelã, amêndoas, figo), mel, casca de laranja cristalizada, nuances de cogumelos (funghi), café e um toque balsâmico delicioso
Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO alinhado e harmonioso, apresenta textura densa e uma boa acidez, que estrutura a sua doçura; nos sabores se destacam as frutas secas, com final persistente
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 bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro

