

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	José de Sousa 2018
<b>Vinícola</b>	José Maria da Fonseca
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Grand Noir (52%), Trincadeira (33%), Aragonez (15%)
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	9 meses em 30% de carvalho novo americano e francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Wine Enthusiast

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um **blend** composto de **52% de Grand Noir, 33% Trincadeira e 15% Aragonez**, todas provenientes de vinhedos de solo granítico, da **Herdade do Monte da Ribeira**. A **Grand Noir**, também conhecida no Alentejo como Grand Bouschet, se destaca. Ela tem uma ligação com a Alicante Bouschet: ambas tem o mesmo pai, **Henry Bouschet**.

Elaborado por, nada mais, nada menos, que a renomada **José Maria da Fonseca – empresa familiar com quase dois séculos de história, fundada em 1834** em Vila Nogueira de Azeitão, na península de Setúbal. Mundialmente conhecida como **uma das mais respeitadas e tradicionais vinícolas portuguesas!**

Sua expansão ao longo dos anos é evidente e seu objetivo de elaborar vinhos no caloroso **Alentejo** foi alcançado. Em **1986** a empresa adquiriu a **Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes** (vinícola com quase 150 anos de história), da qual faz parte a **Herdade do Monte da Ribeira**. Atualmente é conhecida como **Adega José de Sousa – Adega dos Potes**, localizada **no centro de Reguengos de Monsaraz**.

A vinificação deste potente vinho foi realizada pelo referenciado **enólogo Domingos Soares**, com um processo todo elaborado, composto por três fases distintas: a maior parte do corte foi vinificado em tanques de aço inoxidável (método tradicional). O restante foi previamente **pisado a pé** e desengaçado à mão em uma **mesa de ripanço**. Após, uma parte deste mosto, juntamente com as cascas e uma parte dos engaços, foi fermentado em **lagares de concreto**. A outra parte fermentou em **talhas de barro**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi intenso

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

bouquet repleto de frutas negras maduras e em compota (cassis, ameixa, framboesa), frutas secas (tâmara, figo), ervas secas, especiarias doces (noz-moscada, baunilha, alcaçuz), nuances de tosta e cacau, e notas minerais em segundo plano

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

potente e estruturado, com taninos expressivos e integrados, alinhados com uma acidez refrescante; com alta intensidade de sabor e longo final persistente

### 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

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeleta de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados



### CULINÁRIA

Ao término das fermentações o vinho passou por uma maceração pelicular de 4 semanas e, enfim, foi colocado em **barricas de carvalho francês e americano (30% novas), onde amadureceu por 9 meses.**