VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	José De Sousa Artisanal Reserva 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	

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa		alta
EVOLUÇÃO	primário		terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa		alta
DOÇURA	seco		doce
ACIDEZ	baixa		alta
TANINO	baixa		alta
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

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: 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