

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	José De Sousa Branco Artisanal 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	2028
Decanter	-
Premiações	92 pts Revista Adega

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

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho muito fresco, fluido, de bom corpo, com uma acidez suculenta, além de ótima intensidade e persistência de fruta

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

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



CULINÁRIA