

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jose Maria Da Fonseca Alambre 20 Anos (500 mL)
Vinícola	José Maria da Fonseca
Safra	N.V.
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	96 pts Vinum Wine Magazine 95 pts Decanter World Wine Awards 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Revista Adega 93 pts Wine & Spirits 93 pts Wine Advocate 92 pts Tim Atkin 91 pts Wine Spectator 18.5 pts Grandes Escolhas 17.5 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



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 blend 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

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



CULINÁRIA

