

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	José Maria da Fonseca Roxo Rosé DSF 2022
Vinícola	José Maria da Fonseca
Safra	2022
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	rosé
Castas	Moscatel Roxo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	92 pts Revista Adega 17 pts Grandes Escolhas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada por José Maria da Fonseca em 1834, a JMF é uma das vinícolas mais tradicionais de Portugal, reconhecida mundialmente pela fama consolidada da linha Periquita.

Com vinhedos distribuídos pela Península de Setúbal, Alentejo e Douro, a vinícola possui rótulos que traduzem a riqueza e diversidade do vinho português.

Hoje, quem está à frente da empresa é Domingos Soares Franco, da sexta geração da família. Embora todos os vinhos levem sua assinatura, alguns ganham um cuidado especial: são os que considera mais pessoais, por refletirem sua identidade como enólogo. Esses fazem parte da linha DSF – Coleção Privada.

Apaixonado pela casta Moscatel Roxo — rara e típica da Península de Setúbal —, Domingos criou um rosé singular, que desafia padrões e valoriza essa uva nobre em uma nova expressão.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (morango, cereja), lima, pera e pomelo, além de floral de rosas-vermelhas e geleia de amora



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de corpo mediano, tem boa estrutura e alinhamento, acidez no ponto, suculenta, complementada por uma boa intensidade de frutas, principalmente em compota; a persistência é boa e muito cativante



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

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo