

DSF

MOSCATEL DE SETÚBAL 2002

A HISTÓRIA

Representante mais novo da sexta geração da família que desde a fundação preside aos destinos da José Maria da Fonseca, Domingos Soares Franco é, para além de vice-presidente, o enólogo principal da empresa. Domingos Soares Franco foi o primeiro português a obter a Licenciatura em Ciências de Fermentações (Viticultura e Enologia) pela Faculdade de Agricultura e Ciências Ambientais da Universidade da Califórnia em Davis, EUA. Tal facto assume especial importância uma vez que o influenciou na forma como olha e vê a vinha e o vinho, conjugando a história e tradição de uma empresa centenária, com a aprendizagem e inovação que trouxe de uma das mais avançadas escolas de Enologia do Mundo. Embora assinhe todos os vinhos da José Maria da Fonseca, existem uns que reserva para si como especiais. Chamou-lhes Domingos Soares Franco – Coleção Privada. Estes vinhos resultam da combinação de três factores: a sua formação em Davis e a influência do seu Pai e do seu Tio António; o terceiro é disponibilidade dos 650 hectares de vinhas da José Maria da Fonseca e a coleção, única em Portugal, de castas nelas plantadas. Em 1998, Domingos Soares Franco decidiu que era altura de inovar o Moscatel de Setúbal. Então, iniciou 5 anos de ensaios em que, com uvas da mesma vinha fez vinho com 4 tipos de aguardentes diferentes: uma neutra, outra de origem da região de Cognac, outra de origem da região de Armagnac e um quarto lote com 50% destas últimas. Após 5 anos de provas, prevaleceu a do Armagnac, pela sua sutileza, frescura, complexidade e harmonia.

ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca em 1980. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influência foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.



Península de Setúbal

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2003:

Revista de Vinhos - 17,5 pts / Revista Wine - 17 pts

Colheita 2001:

Wine Enthusiast, Roger Voss - 18,4 pts

Colheita 1999:

Revista Wine - 17,5 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C Moscatel de Setúbal

Castas: Moscatel de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Argilo – calcário

Produção de Vinho: 7.300 Litros

Notas de Prova:

Cor: Âmbar com laivos vermelhos
Aroma: Casca de noz, raspas de laranja, floral (petúnias), mel, algum caramelo
Paladar: Frutado (frutos secos), muito suave, macio, acidez presente mas equilibrada
Final de Prova: Muito longo

Vinificação: Fermentação é parada com adição de aguardente. Neste caso é proveniente da região francesa de Armagnac. O vinho tem uma maceração pelicular de 3 meses.

Envelhecimento: Em cascos de madeira usada. Sem estágio de garrafa pois não evolui após o engarrafamento.

Engarrafamento: Setembro 2018

Análises:

Teor de Álcool - 17,9%
Acidez Total - 5,7 g/l ácido tartárico
pH - 3,50
Açúcar Residual - 160 g/l

Modo de Servir: Como aperitivo a 10°C ou vinho de sobremesa, a uma temperatura de 16°C.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: Largos anos

JOSÉ MARIA  DA FONSECA