

JOSÉ DE SOUSA[®]

RESERVA

A Adega José de Sousa caracteriza-se pela combinação entre inovação e tradição, sendo uma das mais prestigiadas e emblemáticas adegas no nosso Alentejo. Nela, mantêm-se vivas, algumas técnicas ancestrais de vinificação, iniciadas pelos romanos há mais de 2000 anos, assim como se utilizam as mais recentes tecnologias, indispensáveis na vinificação de vinhos excecionais.

Fruto desta aliança, nasce José de Sousa Reserva, produzido a partir das castas Grand Noir, Aragonez e Syrah. Na concepção deste vinho, uma parte das uvas é fermentada em ânforas de barro, outra em lagares, e outra em cubas de inox. Posteriormente, José de Sousa Reserva estagia durante oito meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO COLHEITA: 2017

CASTAS: Grand Noir (48%) | Aragonez (32%) | Syrah (20%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: Curtimenta a 28°C

ENVELHECIMENTO: 8 meses em carvalho novo francês e americano

ENGARRAFAMENTO: Julho 2019

PRODUÇÃO: 15 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: 9 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: Deve ser servido a uma temperatura de 14/16°C acompanhando caça e queijo.

ANÁLISES: 14% Álcool | 5,4 g/l Acidez Total | 3,71 pH

Notas de Prova

COR: Rubi

AROMA: Perfil moderno com aroma marcado por notas de carvalho, ameixa preta, figo e chocolate

PALADAR: Complexo, estruturado, macio e longo

FINAL DE PROVA: Intenso e cheio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo