

TRILOGIA

A HISTÓRIA

O Moscatel de Setúbal é um dos patrimónios mais raros e preciosos da Família Soares enriquecido desde 1834. Para celebrar o novo século e o novo milénio foi criado o Trilogia, uma edição rara e especial, resultado da combinação de três grandes colheitas do século XX, escolhidas pelo enólogo Domingos Soares Franco: 1900, 1934 e 1965. Trilogia é limitado a 2400 garrafas. Aprecie em boa companhia e numa ocasião especial.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro, e um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6,5 milhões de litros, a José Maria da Fonseca garante uma qualidade sustentável no estilo dos seus vinhos, que lhe permite fazer sempre mais e melhor.

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 nos anos 80. 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 influencia 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.

1900, 1934, 1965



Moscatel de Setúbal

A combinação de três grandes colheitas do Século XX: 1900, 1934, 1965.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: D.O.C. Moscatel de Setúbal

Castas: Moscatel de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 1200 Litros

Notas de Prova:

Cor: Topázio intenso

Aroma: Aroma complexo e de grande intensidade com notas de frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes e mel)

Paladar: Complexo, doce e muito prolongado

Final de Prova: Combinação perfeita de aroma e paladar, típica de um Setúbal com estas características

Vinificação: No seguimento da tradição iniciada por José Maria da Fonseca no século passado, a fermentação é parada com a adição de aguardente. O contacto pelicular dura 5 meses. No mês de Março a seguir à vindima as massas são prensadas e o vinho que daqui resulta é então lotado com o vinho lágrima.

Envelhecimento: As colheitas que constituem este vinho envelheceram em pipas usadas de carvalho.

Análises:

Teor de Álcool – 18,2 %

Acidez Total – 6,0 gr/l ácido tartárico

pH – 3,43

Açúcares Redutores – 185 g/l

Longevidade Prevista: Estes vinhos são submetidos, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armazenamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

Modo de servir: Trilogia deve ser consumido a uma temperatura de 16°C acompanhado de bolo de chocolate ou de um bom charuto ou, simplesmente sozinho.

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

JOSÉ MARIA  DA FONSECA