

JOSÉ DE SOUSA

2015

A HISTÓRIA

A compra da Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes em 1986 veio concretizar um sonho antigo da família Soares Franco: produzir vinho do Alentejo numa propriedade carregada de prestígio (continua mítico o José de Sousa tinto velho de 1940) e de história (produz-se lá vinho pelo menos desde 1878), utilizando métodos tradicionais de vinificação.

A Herdade do Monte da Ribeira, onde se encontra a vinha, está localizada na estrada para Monsaraz e tem uma área de 120 hectares, dos quais 72 são de vinha. Em solos de origem granítica e com excelente exposição aos raios solares, plantaram-se ao longo dos anos, e pelo próprio José de Sousa particularmente no princípio dos anos de 1950, as castas tintas Trincadeira, Aragonês e Grand Noir. A reconversão da vinha, já da responsabilidade da José Maria da Fonseca, começou a ser feita em 1988. Esta reconversão incluiu a completa separação por castas, às quais se acrescentou a mais-valia técnica de em 20 hectares, os últimos reconvertidos, terem sido definidos talhões de clones dentro do talhão de uma mesma casta. Esta selecção clonal, uma raridade na viticultura alentejana, atingiu duas das três castas plantadas na vinha (Trincadeira e Aragonês).

A adega de vinificação, localizada no centro de Reguengos de Monsaraz, combina tradição, história e com tecnologia. É esta conjugação, uma constante estrutural ao longo da história secular da José Maria da Fonseca, que faz do José de Sousa uma criação sublime, mista de artesanato e modernidade. A adega tradicional (curiosamente instalada abaixo do nível do solo de modo a preservar uma temperatura fresca e constante ao longo do ano), com lagares para pisa a pé e 114 ânforas de barro para fermentação. A adega moderna tem 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Sob a orientação de Domingos Soares Franco – o primeiro Enólogo português formado pela reconhecida Universidade de Davis, na Califórnia – uma equipa de enólogos criteriosamente escolhida por si, é responsável por conduzir um vasto conjunto de investigações, estudos, experiências e inovação, que tornam a José Maria da Fonseca pioneira em muito daquilo que se faz em matéria de Enologia em Portugal e no Mundo. Trata-se de um trabalho que começa na vinha, abrange todos os processos de produção e termina no vinho engarrafado, colocado à disposição do consumidor.



Vinho Regional Alentejano

O José de Sousa nasce em Reguengos de Monsaraz, em pleno coração alentejano.

Aqui as vinhas recebem do sol a luminosidade e o calor intenso que imprimem um carácter único aos vinhos desta região.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2014: Wine Enthusiast – 93 pts

Colheita 2012:
Revista de Vinhos – 16,5 pts

Colheita 2011:
Wine Enthusiast – 93 pts

Colheita 2009:
Concours Mondial de Bruxelles 2011 - **Medalha de Prata** /International Wine & Spirits Competition 2011 - **Medalha de Bronze** / Decanter Wine Awards 2011 - **Medalha de Bronze**

Colheita 2006: Revista Wine - 16 pts

Colheita 2003: Wine Enthusiast Magazine 17.6 pts / Concurso Mundus Vini - **Medalha de Ouro**

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Grand Noir (52%), Trincadeira (33%) e Aragonês (15%)

Região: Reguengos

Área de Vinha: 20 ha

Tipo de Solo: Granítico

Produção de Vinho: 83.500 Litros

Notas de Prova:

Cor: Ruby carregado com alguma profundidade
Aroma: Tâmaras, chocolate, carvalho, alguma baunilha, figo, especiarias
Paladar: Frutado, aveludado, bons taninos, alguma complexidade, boa acidez
Final de Prova: Longo

Vinificação: Pequena parte fermentou em potes de barro e o restante em cubas de inox a uma temperatura de 28°C.

Envelhecimento: 9 meses em carvalho francês e americano

Engarrafamento: Fevereiro 2017

Análises:

Teor de Álcool - 14,2 %
Acidez Total – 5,4 g/l ácido tartárico
pH - 3,51

Longevidade Prevista: 10 anos após o engarrafamento

Modo de Servir: A uma temperatura de 14°C e consumir a 16°C com pratos de carne, caça e queijo.

Conservação em Cave Particular: As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

JOSÉ MARIA  DA FONSECA