

MONTADO JOSE MARIA DA FONSECA МОНТАДО ЖОЗЕ МАРИЯ ДА ФОНСЕКА



Вино красное сухое

Регион: Район Алентежу

Сорта винограда: 50% Арагонеш, 40% Тринкадейра, 10% Аликанте Буше

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 300000 бутылок

Хосе Мариа да Фонсека основал свой бизнес в 1834 году, и его страсть к виноградарству до сих пор разделяет его семья, все члены которой стараются поддерживать высокую планку стандартов, установленную основателем компании.

Семья Соареш Франку, владеющая компанией уже на протяжении 170 лет, имеет ведущую роль в винодельческом секторе Португалии. Имея 650 гектаров виноградников, находящихся на полуострове Сетубал и в регионах Алентежу и Доуру. Осознавая ответственность за то, что значит быть старейшим производителем столовых вин Португалии, Хосе Мариа да Фонсека следует философии постоянного развития, инвестируя значимые средства в исследование и совершенствование методов производства, и умело сочетая их с традиционными знаниями.

Терруар:

Виноградники расположены в районе Алентежу. Здесь на сланцевой почве находятся 72 га виноградников хозяйства Хосе Мариа да Фонсека. Выращиваются традиционные местные сорта винограда, самые старые лозы которых были высажены в 1952 году, а самые молодые в 2002 году.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проходит на мезге в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 28°C. Выдержка 4 месяца в бочках из французского и американского дуба.



Оценки и рейтинги:

International Wine&Spirits Competition'11 – Бронзовая Медаль;
Decanter Wine Awards 2011 - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный.

Аромат: Яркий фруктовый, с нотами сливы, фиников, черной смородины и табака.

Вкус: Хорошо сбалансированный, фруктовый, с мягкими, но обильными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с красным мясом, мясными паштетами и сырами.

Температура подачи: 16-17 °С.