

# ALAMBRE JOSE MARIA DA FONSECA АЛАМБРЕ ЖОЗЕ МАРИЯ ДА ФОНСЕКА



## Вино крепленое сладкое



**Апелласьон:** Moscatel de Setubal DOC

**Сорт винограда:** 100% Москатель

**Метод сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 17,5%

**Содержание сахара:** 127 г/л

**Объем производства:** 284000 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.

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:

Виноград сорта Москатель, предназначенный для изготовления этого вина, выращивается на полуострове Сетубал, который расположен к югу от Лиссабона. Почвы участков – известняково-глинистые, со значительным содержанием песчаника. Средиземноморский климат оказывает ощутимое влияние на условия созревания винограда. Летними ночами влажность часто повышена, а во время поздней стадии созревания ягоды покрываются росой, образующейся благодаря близости бассейна реки Тахо. Эта дополнительная влажность играет важную роль в процессе созревания плодов, поскольку летом дожди идут достаточно редко. Классификацию DO виноградники Сетубал получили в 1907 году.

### Винификация и выдержка вина:

Брожение прерывается добавлением виноградного спирта для сохранения натурального остаточного сахара в вине. Настаивание на кожице продолжается следующие 5 месяцев.

Выдержка: в неновых дубовых бочках.

### Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'09 – 90 баллов;

Wine Spectator'10 – 91 балл.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Желтый топаз.

**Аромат:** Апельсин, абрикос, карамель и грейпфрут, финики, инжир.

**Вкус:** Насыщенный фруктовый, бархатный, сбалансированный по кислотности.

### Гастрономические рекомендации:

Подавать в качестве аперитива или диджестива, отлично подойдет к десертам.

Температура подачи: 16 °С.

