

BSE JOSE MARIA DA FONSECA

БСЕ ХОСЕ МАРИЯ ДА ФОНСЕКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Полуостров Сетубал, Португалия

Сорта винограда: 42% Антау Ваш, 39% Аринту, 19% Фернаю Пиреш

Содержание алкоголя: 12%

Объем производства: 224000 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.

BSE - Особое белое сухое вино, легендарное вино дома Хосе Мариа да Фонсека, производится с 1947 года.

Терруар:

Тип почвы: глина, известняк и песок. Виноградники расположены на высоте 200 метров над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Собранные ягоды быстро доставляются на винодельню и подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению.

Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 20°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Тонкий, бархатный, с нотами ананаса, банана, белых цветов.

Вкус: Мягкий, свежий, со сбалансированной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Подавать в качестве аперитива, или в сочетании с рыбными блюдами, салатами и морепродуктами. Температура подачи: 10-12 °C.