

# Verdelho DSF 2021

José Maria da Fonseca



VR Península de Setubal, Vila Nogueira de Azeitão, Portugal



100% Verdelho



13°GL | Açúcar Res:0,7g/L | Acidez:6g/L



Breve amadurecimento em inox



Cor limão, reflexo esverdeado. Aroma expressivo, de toranja e lima, com notas de madressilva típicas da casta. Frutado, muito fresco, elegante e equilibrado. Final longo e floral.



4 anos



Acompanha bem peixes grelhados, sushi, mariscos e saladas; excelente para ser apreciado como aperitivo.



Servir a 10°C

## Outras informações

**Produtor:** O mais lendário produtor de Setubal, líder incontestável de qualidade, pioneirismo e resguardo das tradições, em atividade desde 1834. Foi a responsável por resgatar a Moscatel Roxo, que estava à beira da extinção. Hoje, a JMF possui 6 quintas em Setubal, e é comandada por Domingos Soares Franco, representante da sexta geração da família, eleito a Personalidade do Ano pela Revista de Vinhos. Seus Moscatéis estão entre os maiores vinhos fortificados produzidos no Mundo, com extraordinária riqueza e profundidade. A JMF também possui a vinícola José de Sousa, no Alentejo, onde produz tintos de grande tipicidade e estrutura.

**Clima:** Padrão mediterrânico, moderadamente quente. Precipitação anual entre 500 e 700mm. Influências marítimas na Serra da Arrábida.

**Solo:** Solos arenosos e argilo-calcários.

**Viticultura:** Uvas principalmente da Quinta de Camarate. Viticultura sustentável.

**Vinificação:** Colheita, desengace, esmagamento e breve maceração pelicular. Prensagem e clarificação, fermentação em inox, a temperatura de 16°C. Breve permanência em inox, estabilização, engarrafamento.