VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alambre 20 Anos Moscatel de Setubal (500 ml)
Vinícola	José Maria da Fonseca
Safra	-
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	fortificado
Castas	100% Moscatel de Setúbal
Teor Alcoólico	18%
Maturação	mínimo de 20 anos em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	12°C a 14°C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	95 pts Decanter World Wine Awards | 94 pts Wine Enthusiast | 94 pts Tom Cannavan | 93 pts Wine Advocate | 93 pts Wine & Spirits | 92 pts Tim Atkin | 91 pts Wine Spectator | 18,5 pts Vinho Grandes Escolhas | 18,5 pts Revista de Vinhos | 17,5 pts Jancis Robinson | Grande Ouro e Melhor Fortificado - Concurso Vinhos de Portugal | Gold Trophy - Vinordic Wine Challenge

VEDANTE

Natural

TAÇA

Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A vinícola **José Maria da Fonseca** elabora com maestria excelentes exemplares. Se hoje este clássico português possui tamanho renome, é mérito de seu fundador. Em 1855, 6 anos após o início da vinificação do **moscatel de setúbal** na casa, os franceses, grandes apreciadores de vinhos fortificados, o consagraram com medalha de ouro na Exposição Universal de Paris. Anos mais tarde, o excelente trabalho desenvolvido naquele local pelo senhor Fonseca, teve o reconhecimento do Rei D. Pedro V, de Portugal, que o fez uma distinção com a Ordem da Torre e Espada de Valor, Lealdade e Mérito.

Hoje, gerida pela sexta e sétima gerações da família, a vinícola pode não mais receber honras de reis, mas arranca, com muito mérito, suspiros da crítica. O **Alambre 20 Anos** é um belo exemplo disso, com destaque para algumas de suas medalhas: 94 pontos da Wine Enthusiast, 93 pontos do Wine Advocate e Wine & Spirits, 91 pontos da Wine Spectator e 17,5 pontos, sobre 20, da Jancis Robinson.

Trata-se de um exemplar complexo, composto por um *blend* de seis safras, cuja parcela mais recente possui ao menos 20 anos e a mais antiga é de 1911. As vinhas que o dão origem são cultivadas no solo argiloso-calcário da Península de Setúbal. Durante a fermentação, permanece 5 meses em contato com a película, e ainda passa por estágio em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: âmbar

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas secas (avelã, amêndoas, figo), mel, casca de laranja cristalizada, nuances de cogumelos (funghi), café e um toque balsâmico delicioso

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: alinhado e harmonioso, apresenta textura densa e uma boa acidez, que estrutura a sua doçura; nos sabores se destacam as frutas secas, com final persistente

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro