



<http://dfjvinhos.com/qr/576>

## Francos Reserva 2011

- Gosto Partilhar 0
- Tweetar
- G+1

### A GÉNESE DO FRANCOS

José Neiva Correia começou a trabalhar em 1974, convidado pelo Eng.º Octávio Pato o top dos

enólogos portugueses nos anos 60, 70 e 80.

Em 2004 e para comemorar os seus 30 anos de Enologia celebrou apresentando 3 grandes vinhos. O Consensus (Ribatejo), o Escada (Douro) e o FRANCOS (Alenquer).

### **FRANCOS RESERVA**

O FRANCOS RESERVA é um vinho único e especial, produzido a partir das castas TOURIGA NACIONAL (65%), TOURIGA FRANCA (20%) e ALICANTE BOUSCHET (15%).

Todas as uvas e a vinificação do Francos são da Quinta de Porto Franco na região DOC Alenquer, apenas a 60 km do centro de Lisboa.

A Quinta de Porto Franco está na família do Eng.º José Neiva à gerações, uma homenagem a todos os que fizeram desta Quinta um ícone do vinho em Portugal. Mais ainda pois foi o local onde nasceu e cresceu o Eng.º Neiva.

Todos os anos a vindima é feita exclusivamente do lado da vinha com melhor exposição solar, sendo seleccionados no próprio local apenas os melhores cachos, com maior potencialidade para produzir um vinho excelente. Esta escolha corresponde no máximo a 5% da produção das vinhas seleccionadas.

Desde a colheita de 2003 este Francos Reserva de 2009 é a primeira colheita que o Eng.º Neiva selecciona com qualidade para continuar o nome FRANCOS.

Desta colheita a DFJ fez 13706 garrafas.

#### **Colheita**

2011

#### **Côr**

Red

#### **Enólogo**

José Neiva Correia

#### **País**

Portugal

#### **Região**

[Lisboa](#)

#### **Terroir**

Quinta de Porto Franco

#### **Castas**

[Touriga Nacional](#), [Touriga Franca](#), [Alicante Bouschet](#).

### **Método de fermentação**

O vinho foi cuidadosamente vinificado com controlo de temperatura de fermentação não superior a 30°C e fermentado pelo método tradicional com duas remontagens diárias. Após fermentação alcoólica a manta foi mergulhada durante 30 dias onde se procedeu à fermentação maloláctica e extracção dos taninos suaves.

### **Estágio**

Estágio de 14 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho Francês de Allier. Mínimo de 18 meses em garrafa após engarrafamento.

### **Notas de prova**

Apresenta-se com uma cor vermelho escuro brilhante, muito encorpado, rico, com uma grande estrutura e um equilíbrio harmonioso entre a fruta vermelha e as notas de madeira. Na prova é muito macio, intenso, com um longo, persistente e elegante final. João Paulo Martins; Vinhos de Portugal 2016; "Provado de novo em 2015. Feito com Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet. O vinho tem uma boa concentração, um aroma que se mostra de novo polido e com fruta madura de grande qualidade. Na boca dá muito boa prova, está afinado, a fruta é viva e bem elegante, todo muito bem composto. É um vinho muito acarinhado pelo produtor, o único cujas uvas são apanhadas á mão. Cerca de 22 000 garrafas produzidas."

### **Como Servir**

Um grande vinho para grandes ocasiões e gastronomia de alta qualidade. Excelente com um presunto de Chaves, Barrancos ou Pata Negra, óptimo complemento de carnes de caça, carnes vermelhas assadas e queijos curados. Deve servir-se este vinho à temperatura de 16 a 18°C. Antes de o servir deve ter-se o cuidado de decantá-lo pois que é um vinho com uma filtração mínima para preservar o máximo da sua riqueza, e ganha bastante em respirar no decanter 15 minutos antes de servir.



*Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*