

HEXAGON

2008

A HISTÓRIA

São seis as gerações de descendentes do senhor José Maria da Fonseca e são seis as castas que o compõem: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Tinto Cão, e Tannat. O casamento destas seis castas confere ao vinho uma complexidade única, bem como uma cor rubi intensa e um aroma denso e fechado. É um tinto com os taninos muito bem integrados e um longo final de boca. O Hexagon, o vinho "topo de gama" da José Maria da Fonseca, é o culminar de todo um trabalho efectuado na vinha e na adega e a celebração do conceito "Novo Mundo" desenvolvido pelo enólogo Domingos Soares Franco, que há muito queria fazer um grande vinho português ao melhor estilo e nível internacional.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e moscatéis em Portugal. A família Soares Franco, proprietária de uma empresa com quase 200 anos de história, tem assumido um papel determinante no sector vinícola nacional. Com mais de 650 hectares de vinhas, repartidos entre a Península de Setúbal, Alentejo e o Douro, e um moderno centro de vinificação com uma capacidade de 6,5 milhões de litros, a José Maria da Fonseca garante uma qualidade sustentável no estilo dos seus vinhos, que lhe permite fazer sempre mais e melhor.

ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca nos anos 80. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influência foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.



Península de Setúbal

Seis Lados, Seis Castas, Seis Gerações: um Topo de Gama da José Maria da Fonseca.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2008:
Revista Wine – 18 pts / Revista de Vinhos – 17,5 pts

Colheita 2007:
Wine Advocate Magazine, Mark Squires - 89 pts / Revista de Vinhos – 17,5 pts / Wine – 18 pts

Colheita 2005:
Wine - 18 pts

Colheita 2003:
Wine Advocate Magazine - 89 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Touriga Nacional (35%), Touriga Francesa (17%), Syrah (15%), Trincadeira (13%), Tinto Cão (10%), Tannat (10%)

Região: Península de Setúbal

Área de Vinha: 2 hectares

Tipo de Solo: Arenosos e calcários

Produção de Vinho: 9.125 Litros

Notas de Prova:

Cor: Preto intenso

Aroma: Framboesas, violetas, chocolate preto, menta, figos e madeira integrada

Paladar: Elegante, suave, frutado, complexo, com uma acidez muito equilibrada.

Final de Prova: Longo

Vinificação: As uvas são pisadas num lagar em inox no qual são fermentadas a uma temperatura de 27°C durante +/- 6 dias. A fermentação alcoólica acaba nos cascos de carvalho onde o vinho permanece em cima de borras finas por volta de 3 meses. Durante este período é feita a bâtonnage. A seguir à primeira trasfega o vinho regressa aos mesmos cascos. No final deste estágio que leva o tempo necessário, é efectuada mais uma trasfega seguindo-se de imediato o engarrafamento, sem filtração ou estabilização.

Envelhecimento: O vinho estagiou em meias pipas novas de carvalho francês durante 14 meses.

Engarrafamento: Março de 2011

Análises:

Teor de Alcool – 13,5%

Acidez Total – 5,85 g/l ácido tartárico

pH – 3,55

Modo de Servir: Deve ser servido a uma temperatura de 14°C e consumido a 16°C, depois de decantado, acompanhando caça e queijo. O vinho pode criar depósito com a idade.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: 16 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

2925-511 Azeitão, PORTUGAL – Tel: 351 212 197 500 – Fax: 351 212 197 501 – Internet: jmf.pt – facebook.com/josemariadafonseca

Safra 2008. Prova na José Maria da Fonseca Vinhos, Azeitão/PT 04/11/2015.