



Adegas José de Sousa Alentejo

Vinhos com história

Aos três vinhos icónicos da célebre adega de Reguengos de Monsaraz, juntaram-se dois Puro Talha

> A Adega José de Sousa é uma das mais antigas do Alentejo, com registos que remontam a 1878. Também a sua fama vem de longe, justificada com a produção de vinhos de grande categoria, como o lendário Tinto Velho José de Sousa 1940. Mas há outro motivo forte para tão grande notoriedade: a coleção de 114 talhas de barro destinadas à vinificação das uvas, perpetuando uma técnica de vinificação ancestral e raríssima, iniciada pelos romanos, há mais de dois mil anos! Por isso, também era conhecida como "Adega dos Potes".

Em 1986, a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes foi adquirida pela José Maria da Fonseca – outra empresa centenária, criada em 1834 –, que fez importantes investimentos na reconversão das vinhas, na Herdade do Monte da Ribeira, arredores de Reguengos de Monsaraz, e na recuperação das talhas, na adega, em plena cidade. Além da adega tradicional com as ânforas, dois lagares para a pisa e mesas de ripanço das uvas, construiu outra moderna com 44 cubas de inox e demais equipamento para vinificação de tintos e brancos.

Do seu portefólio fazem parte os vinhos Montado, branco e tinto; José de Sousa, José de Sousa Mayor e J de José de Sousa (topo de gama), parcialmente vinificados em talha, numa gama que pretende assegurar a continuidade do clássico Tinto Velho José de Sousa; e a novidade que acaba de ser anunciada: Puro Talha Branco e Puro Talha Tinto, com todo o processo de vinificação feito em talha. Segundo Domingos Soares Franco, administrador e diretor de enologia da José Maria da Fonseca, "o uso das talhas confere especiarias e uma terceira dimensão ao vinho". ■

José de Sousa Vinho Regional Alentejano 2015

Feito de uvas das castas Grand Noir, Trincadeira e Aragonês, tem cor rubi carregada, aroma frutado com notas de especiarias, paladar suave com taninos, acidez e fruta em bom equilíbrio e final longo. €7,99

José de Sousa Mayor 2015

Criado com a intenção de reproduzir o Tinto Velho de 1940, com uvas das castas Grand Noir, Trincadeira e Aragonês. Tem cor vermelha com laivos acastanhados, paladar elegante e macio, final longo. €24,90

J de José de Sousa 2014

Topo de gama, de uvas das castas Grand Noir, Touriga Francesa e Touriga Nacional. Cor vermelha com laivos acastanhados, paladar elegante com estrutura e com fruta bem equilibrada, final longo. €49,90

Puro Talha DOC Alentejo Branco 2015

É a novidade. Uvas das castas Antão Vaz, Manteúdo e Diagalves, fermentadas em talhas, sem engaços, ficando o vinho em contacto com as massas até novembro. €30