

LANCERS WHITE

Vino Blanco

Historia

Lancers se lanzó al mercado en 1944, después de que Henry Behar visitara Europa con el objetivo de encontrar un vino rosado particularmente atractivo para el paladar americano. Su búsqueda terminó en Portugal, en la región de Palmela, en las famosas bodegas de José Maria da Fonseca. Allí encontró el vino que había buscado: un rosado moderadamente dulce y espumoso. El vino se llamó "Lancers" en homenaje a uno de los cuadros favoritos del Sr. Behar: "Las Lanzas" de Velázquez. Producido a partir de las mejores variedades de uva portuguesa, el primer envío de Lancers llegó a los EEUU a finales de 1944, distribuido por Vintages Wines.

En 1964 Henry Behar y sus socios vendieron Vintages Vines a Hublein Inc., que se convirtió en el distribuidor exclusivo de Lancers en los EE.UU. y comenzó su expansión en nuevos mercados de todo el mundo. Las ventas de Lancers se dispararon notablemente en los Estados Unidos, llegando a 1 millón de cajas a finales de los 70.

Actualmente, Lancers continúa siendo un caso de éxito. Tiene presencia mundial y es uno de los vinos portugueses más vendidos en todo el planeta.

Historia de la empresa

José Maria da Fonseca es la bodega más antigua y una de las más prestigiosas de Portugal. Produce vinos de Oporto y Setúbal Moscatel. La familia Soares Franco es dueña de "José Maria da Fonseca" y está involucrada en el negocio del vino desde hace más de 160 años. Cuenta con más de 650 hectáreas de tierras de viñedo en las principales regiones vinícolas: Douro, Alentejo y Terras do Sado.

José Maria da Fonseca es la mayor bodega de Portugal y tiene capacidad para producir 6,5 millones de litros de vino, operando de forma totalmente informatizada.

Ficha técnica

Varietales: Lancers es un vino de aguja muy fácil de beber producido con un selecto coupage de uvas blancas portuguesas. Lancers White es un vino muy versátil que se puede disfrutar sólo o con ensaladas, pasta y comida mediterránea en general.

Graduación: 10,5%

Acidez total: 5,7 gr/l (ácido tartárico)

pH: 3.1

Nota de Cata

Vino de aguja de color brillante. Aroma suave, fresco y afrutado (lima, limón, plátano), ligeramente espumoso. Agradable en boca, fino y afrutado con toques dulces y final medio

Para disfrutar sólo o como complemento perfecto con cualquier comida. Lancers combina muy bien con la comida mexicana y los platos italianos. Debe servirse muy frío, a una temperatura de 8-10°C. Las botellas deben guardarse a una temperatura de 12°C y con un 60% de humedad.

Más información

Elaborado por:
2925-511 Azeitão, Portugal.
Tel: 351 21 219 7500
Fax: 35121 219 7501
Internet: www.jmf.pt

Distribuido por:
SUMMA
C/ Cantabria nº 2 Edificio Amura
2ª Planta Oficina B1
28100 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 91 490 37 00
Fax: 91 661 21 24
www.atencionalcliente@summagbc.com



González Byass