

# PORTADA

LOTE DFJ

Vinho Regional Lisboa | tinto 2020



Enólogo: **José Neiva Correia**  
País/ Região: **Portugal / Lisboa**  
Castas: Castelão 30% | Tinta Roriz 25% | Caladoc 25% | Touriga Nacional 15% | Pinot Noir 5%

#### Método de vinificação:

Método clássico de fermentação em depósitos de aço com desengace e contacto pelicular pré fermentativo seguido de aplicação de leveduras secas activas. Fermentação a 30°C nos primeiros 2/3, e baixando para 20°C durante o último 1/3. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba. Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

#### Winemaker tasting notes:

Este é o seu vinho do dia-a-dia. Meio encorpado, pouco álcool, cor rubi brilhante, com sabor a frutos vermelhos maduros. Macio, saboroso e fácil de beber, com um final elegante, intenso e agradável na degustação.

#### Serving suggestions:

Excelente com comida ou por si só. Perfeito para eventos, festas, como complemento de pratos de carne vermelha, assados, churrasco, aves, comida muito condimentada e picante, caça, gastronomia vegetariana, mediterrânea, portuguesa, italiana e asiática, pratos de bacalhau e salmão. Recomendamos servir à temperatura de 14-16°C.

ABV at 20°C%: 12%

Volume at 20°C g/cm<sup>3</sup>: 1.0006

Dry Extract total g/dm<sup>3</sup>: 46.2

Volatile acidity in acetic acid g/l: 0.43

Total acidity in TH2 g/l: 5.85

Fixed acidity in TH2 g/l: 5.42

PH: 3.49

SO2 (free) & (total) mg/l: 40/ 102

FT.P679.00

