

http://dfjvinhos.com/v/consensus_2008



D.F.J - Consensus 2008

A GÉNESE DO CONSENSUS

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).

CONSENSUS

O CONSENSUS é um vinho único e especial, produzido a partir das castas TOURIGA NACIONAL (50%), e PINOT NOIR (50%).

As uvas das duas castas são produzidas e selecionadas nas vinhas da família do Eng.º Neiva e a vinificação é feita na Quinta de Porto Franco na região DOC Alenquer, apenas a 60 km do centro de Lisboa.

A Quinta de Porto Franco foi o berço do Eng.º José Neiva e está na sua família à muitas gerações.

Desde a primeira colheita de 2003, e depois na colheita de 2006 que este vinho não é consensual, apresentando um lote único de castas.

Desta colheita a DFJ fez 7931 garrafas.

Colheita

2008

Enólogo

José Neiva Correia

Região

Lisboa

Côr

Red

País

Portugal

Terroir

Quinta de Porto Franco

Castas

Pinot Noir, Touriga Nacional.

Método de fermentação

Método clássico de fermentação 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.

Estágio

Estágio de 18 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Francês Seguin Moreau. Estágio mínimo em garrafa de 12 meses antes do consumo.

Notas de prova

Rico, vibrante, com um intenso frutado vermelho, com fruta preta suculenta e sabores com especiarias. É um grande vinho, saboroso, suave e elegante, com um final intenso e persistente.

Como Servir

Um grande vinho para grandes ocasiões e gastronomia de alta qualidade como pratos de caça e queijo de Serpa, servindo à temperatura de 16 a 18°C.

