

http://dfjvinhos.com/v/paxis_douro_2011



PAXIS - a marca

DFJ VINHOS nasceu em 1998, para exportar para o Reino Unido, onde dois dos sócios iniciais da DFJ (Dino e Fausto) detinham há mais de duas décadas, a mais bem-sucedida empresa na importação de vinhos portugueses – D & F.

Dino Ventura foi um dos mais inovadores profissionais de vendas e de marketing que o sector do vinho do Reino Unido conheceu. Sempre olhando para todos os detalhes da sociedade para encontrar ideias para aplicar e desenvolver o consumo de vinho português.

Um dia encontrou um de seus filhos brincando na escola um tradicional e muito exigente fisicamente jogo britânico chamado Bulldog. Durante o jogo, ouviu as crianças dizendo **PAXIS** como uma forma de ganharem imunidade e assim não serem apanhadas pelos adversários.

PAXIS é assim em certo sentido, um estado ideal de fuga do stress diário onde podemos apreciar um bom vinho recarregando de prazer todos os nossos sentidos.

Por isso os vinhos PAXIS são sempre cuidadosamente selecionados para oferecer a melhor relação preço / qualidade / prazer. Aprecie!

Colheita

2011

Côr

Red

Enólogo

José Neiva Correia

País

Portugal

Região

[Douro DOC](#)

Castas

[Touriga Franca](#), [Tinta Roriz](#), [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 3 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês de Allier. Estágio de 3 meses em garrafa após engarrafamento.

Notas de prova

Frutado, rico, encorpado mas suave, saboroso com um final de prova elegante.

Como Servir

Vinho para todas as ocasiões, excelente complemento de carnes, peixes no forno, comida condimentada, gastronomia Portuguesa, do Mediterrâneo, Italiana e queijos.

Análise**Colheita**

2011

Título alcoométrico a 20°C

13,5

Massa Volúmica

0.9937

Extracto seco total g/dm³

32,8

Acidez volátil em Ácido acético g/l

0,62

Acidez total g/l

5,51

Acidez fixa g/l

5,36

pH

3.74

SO₂ (livre) & (total) mg/l

38/131

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*