

http://dfjvinhos.com/v/casa_do_lago_red_2010



DFJ VINHOS

The New Portugal

Casa do Lago tinto 2010

Colheita

2010

Côr

Red

Enólogo

José Neiva Correia

País

Portugal

Região

Lisboa

Terroir

Quinta de Porto Franco

Castas

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon.

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 225Lt de carvalho Francês de Allier . Mínimo de 3 meses em garrafa após engarrafamento.

Notas de prova

Através da sua forte cor rubi, adivinha-se facilmente não só o seu carácter encorpado como o seu estilo frutado. Cheio de personalidade, contudo aveludado, oferece um delicioso sabor a bagas e violeta, completado por um toque de especiarias. O final de prova é elegante e perdura de forma agradável no palato.

Como Servir

Excelente para servir sozinho ou com as refeições. É recomendado para acompanhar massas, pratos de carne, vegetarianos ou á base de queijo.

Análise**Colheita**

2010

Título alcoométrico a 20°C

13,0

Massa Volúmica

0,9962

Extracto seco total g/dm³

39,1

Acidez volátil em Ácido acético g/l

0,78

Acidez total g/l

5,70

Acidez fixa g/l

4,73

pH

3,58

SO₂ (livre) & (total) mg/l

35/125

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*