

http://dfjvinhos.com/v/consensus_2006



Consensus 2006

Colheita

2006

Côr

Red

Enólogo

José Neiva Correia

País

Portugal

Região

Lisboa

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 9 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Francês Seguin Moreau.
Estágio mínimo em garrafa de 9 meses antes do consumo.

Como Servir

Um grande vinho para grandes ocasiões e gastronomia de qualidade.

Análise

Colheita

2006

Título alcoométrico a 20°C

14.0

Massa Volúmica

0.9945

Extracto seco total g/dm³

35.7

Acidez volátil em Ácido acético g/l

0.58

Acidez total g/l

5.18

Acidez fixa g/l

4.60

pH

3.83

SO₂ (livre) & (total) mg/l

35/106

*Prova da safra 2006 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*