



DFJ VINHOS

CASA DO LAGO

TOURIGA NACIONAL

VINHO REGIONAL LISBOA ROSÉ 2010



Enólogo: José Neiva Correia
País / Região: Portugal / Lisboa
Terroir: Quinta de Porto Franco / Alenquer
Castas: Touriga Nacional 100%

Método de vinificação:

Desengaçado com contacto pelicular pré fermentativo. O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlités. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

Notas de prova:

Brilhante, perfumado, com notas de maçã, morangos, cerejas e frutas vermelhas maduras, que tornam este vinho delicioso e na prova elegante e refrescante.

Como servir:

Óptimo aperitivo; acompanha muito bem saladas, sopas, massas, sushi, e todo o tipo de gastronomia vegetariana e muito condimentada como a indiana, chinesa e tailandesa. Servir a 8C – 10C.

Título alcoométrico 20°C%: 12,5
Massa volúmica 20°C g/cm³: 0.9924
Extracto seco total g/dm³: 27.1
Acidez volátil em ácido acético g/l: 0.47
Acidez total g/l: 6.04
Acidez fixa g/l: 5.45
PH: 3.31
SO2 (livre) & (total) mg/l: 35/131
FT.P125.00

Caixa 6 garrafas x 75 cl
Peso bruto = 8,3 kg (6x75cl)
Dimensão da caixa (mm) = 330x235x155
Paquete Standard (1.0mx1.2m) = 135 caixas (6x75cl) - 15 Caixas /fiada x 9 fiadas
Euro paquete (0.80mx1,2m) = 96 caixas (6x75cl) - 12 Caixas/fiada x 8 fiadas
Código barra garrafa (EAN13) = 560 031219040.3
Código barra caixa (ITF14) = 1 560 031219040.0
FCL 1x 20' = 2450 caixas (estiva) / 11 Euro paletes / 10 Paletes Standard
Camião 30T = 29 Euro paletes / 21 Paletes Standard



BRC Global Standards for
Food Quality Certification



The New Portugal 

www.dfjvinhos.com