

BIGODE

Vinho Regional Lisboa | rose 2016



Enólogo: José Neiva Correia
País / Região: Portugal / LISBOA
Terroir: Quinta de Porto Franco / Alenquer
Castas: Pinot Noir 34% Shiraz 33% Castelão 33%

Método de Vinificação:

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

Notas de prova:

Aroma intenso a frutas, guloso e “estaladiço”, com frescos e subtis sabores de morangos e framboesas.

Como servir:

Recomenda-se que seja servido por si só ou acompanhado de pratos bem condimentados, como saladas, sopas, massas, sushi, gastronomia vegetariana, Indiana, Chinesa, Tailandesa e mexicana.

Servir à temperatura de 8C - 10°C.

Titulo alcoométrico 20°C%: 12,0
Massa volúmica 20°C g/cm³: 0,9958
Extracto seco total g/dm³: 33,9
Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,37
Acidez total meq/l: 69,0
PH: 3,18
SO2 total mg/l: 103

Carton of 6 bottles x 75 cl (lay down)
Gross weight: 7.6 kg (6x75cl) or 15.2 kg (12x75cl)
Case dimension: 330x235x155 - 310x235x340
Pallet Standard (1.0mx1.2m): 135 cases (6x75cl) or 68 cases (12x75cl)
15 cases/level x 9 levels or 17 cases/level x 4 levels
Europallet (0, 80mx1, 2m): 96 cases (6x75cl) or 48 cases (12x75cl)
12 cases/level x 8 levels or 12 cases/level x 4 levels
Full FCL 20' = 2500 cases x 6 (on the floor) 1250 cases x 12 (on the floor)
Full FCL 20' = 10 STD pallet or 11 Europallets
Bottle barcode: (EAN13) 5600312191820
Case barcode (ITF14) (6x 75cl): 15600312191827
Case barcode (ITF14) (12 x 75cl): 25600312191824



WINE ENTHUSIAST

85
POINTS

Best Buy

DFJ Vinhos 2016 Bigode
Rosé (Lisboa)

This is a crisp, clean and refreshing wine. There is just the lightest sense of tannin giving the wine a zingy edge. Other than that, it is red-berry fruits all the way. Drink now.

— R.V. Published 8/1/2017

