

PAXIS

"BULLDOG"

Vinho Regional Lisboa | red 2019 | 12,5%



Enólogo: José Neiva Correia

País / Região: Portugal / Lisboa

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Método de Vinificação:

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.

Notas de Prova:

Um vinho delicioso. Embora o paladar seja bastante concentrado, apresenta um carácter surpreendentemente suave. É um vinho meio encorpado e está repleto de aromas a cerejas pretas, a framboesas e a notas de especiarias. O final de prova é elegante e persistente.

Como servir:

Excelente se tomado à refeição ou isoladamente; pode acompanhar qualquer prato bem condimentado, por exemplo, assados, barbecue, pratos à base de queijo, massas e pratos vegetarianos.

Servir à temperatura de 16 a 18°C.

Título alcoométrico a 20°C%: 12,5
Massa volúmica a 20°C g/cm³: 0,9974
Extracto seco total g/dm³: 40,9
Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,50
Acidez total g/l: 5,48
Acidez fixa g/l: 4,86
pH: 3,62
SO₂ (livre) & (total) mg/l: 35/77

Caixa de 12 x 75cl
Peso bruto: 16.1
Dimensão da caixa : A 31.7 L 33.3 C 25.1 (cm)
Paleta Standard (1.0mx1.2m x 1.8 m): 70 caixas - 14 caixas/níveis x 5 níveis
Euro Paleta (0.8mx1.2m x 1.8 m): 50 caixas - 10 caixas/níveis x 5 níveis
Código de Barras Garrafa (EAN13): 5600312192049
Código de Barra Caixa (ITF14): 25600312192043
FCL 1x20' = 1100 caixas (estiva) / 11 Euro paleta / 10 Paletes Standard



DFJ
DFJ VINHOS
The New Portugal



WINE ENTHUSIAST

88
POINTS
Best Buy

DFJ Vinhos 2019 Paxis
Red (Lisboa)

Three Douro varieties, grown in the Lisboa region, go into this wine. That gives it some structure, although not too much to mask the blackberry fruits. So the wine is a little young, but will certainly be ready from late 2021.

— R.V. Published 4/1/2021