



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](http://www.dfjvinhos.com)