



Comunicado de Imprensa CVR Lisboa

24 Outubro 2012

**A REGIÃO DE LISBOA É A PREFERIDA DE ROGER VOSS NA WINE ENTHUSIAST DE OUTUBRO!**

**Vinhos de Lisboa da DFJ, recebem um manancial de prémios!**

A **região dos Vinhos de Lisboa** foi fortemente elogiada por Roger Voss, depois de provar os vinhos da DFJ. Na edição do mês de Outubro, o reconhecido crítico de vinhos, considerou a região de Lisboa como *“Portugal’s best source for value”*, referindo que é a região do mundo onde se encontram os vinhos com melhor relação qualidade preço.

Na mesma edição desta revista, o produtor **D.F.J. Vinhos viu 13 dos seus vinhos serem considerados Best Buys na Revista Americana Wine Enthusiast**, com especial destaque para o vinho **GRAND’ARTE TOURIGA NACIONAL 2009 da DFJ Vinhos** considerado o **Best Buy do mês** – destacou-se pela combinação de amaras com os taninos firmes, o que criou um vinho complexo e marcante. Sobressai a sua estrutura e o potencial de envelhecimento.

**Vinhos Tintos**

- DFJ Vinhos Grand’Arte Touriga Nacional 2009 (92 pt)
- DFJ Vinhos Grand’Arte Alicante Bouschet 2009 (91 pt)
- DFJ Vinhos Casa do Lago Grande Reserva 2009 (89 pt)
- DFJ Vinhos Alta Corte 2009 (87 pt)
- DFJ Vinhos Portada Winemaker’s Selection 2009 (86 pt)
- DFJ Vinhos Coreto 2010 (85 pt)



### **Vinhos Brancos**

- DFJ Vinhos DFJ White 2011(90 pt)
- DFJ Vinhos Grand'Arte Alvarinho 2011(88 pt)
- DFJ Vinhos Grand'Arte Arinto 2011(88 pt)
- DFJ Vinhos Paxis Branco Arinto 2011(86 pt)
- DFJ Vinhos Casa do Largo Branco 2011(85 pt)
- DFJ Vinhos Coreto Branco 2011(85 pt)
- DFJ Vinhos Portada Winemaker's Selection White 2011(85 pt)



### **Grand'Arte Touriga Nacional 2009**

Colheita 2009

Côr Red

Enólogo José Neiva Correia

País Portugal

Região Lisboa

Terroir Quinta de Porto Franco

Castas 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 6 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Francês de Allier da Seguin Moreau. Mínimo de 6 meses em garrafa após engarrafamento.

### Notas de prova

Um poderoso, complexo, delicioso e fumado vinho com notas de amora silvestre terminando intenso, elegante e saboroso.

### Como Servir

Excelente por si só ou como complemento de pratos de carne, gastronomia Italiana, vegetariana e queijos.



## GRAND'ARTE

TOURIGA NACIONAL RED 2009 REGIONAL LISBOA

The combination of blackberry fruit and firm, dark tannins has created a complex, impressive wine. This has plenty of fruit, but the main components at this stage are its weight and structure. It has considerable aging potential; keep for 3–4 years. — R.V. (10/1/2012)— \$ 13 / 92

## Contactos DFJ Vinhos

Quinta da Fonte Bela

2070-681 VILA CHÃ DE OURIQUE - Portugal

Telephone: +351 243 704 701/5

Fax: +351 243 704 706

E-mail geral: [info@dfjvinhos.com](mailto:info@dfjvinhos.com)