

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Conde de Vimioso Reserva 2018
<b>Vinícola</b>	Falua
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Tejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Wine Advocate   92 pts Wine Enthusiast   91 pts Decanter World Wine Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criada em 1994, a Falua tinha como objetivo tornar-se referência na elaboração de vinhos no Tejo. Não só conseguiu como foi além, adquirindo mais 25 hectares de vinhedos na região dos Vinhos Verdes. Outro destaque da empresa é o fato de ser uma das poucas a ter seu setor de enologia gerido por uma mulher, a renomada Antonina Barbosa, grande responsável por nos brindar com vinhos de qualidade excepcional, como o Conde Vimioso Reserva.

Esta linha tem o objetivo de proporcionar uma experiência inovadora, mesclando Touriga Nacional, Castelão e Aragonez, castas típicas da península ibérica, com a francesa Cabernet Sauvignon. As videiras são cultivadas na região central do país, onde diferentemente das outras, há pouca influência litorânea. Um dos poucos cursos d'água é o Rio Tejo, que transpassa este local quente e seco, de solo arenoso, onde predomina a chamada Charneca, vegetação típica de ambientes áridos. Vinificado com uma longa maceração pelicular, com temperatura controlada em 25°C, ao final maturou por 18 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

granada profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

destacam-se os aromas de frutas negras maduras, em especial amora e ameixa, aliadas a toques de especiarias picantes e adocicadas (pimenta-preta, cravo, noz-moscada), menta e uma sutil mineralidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

extremamente elegante, apresenta taninos firmes e muito bem polidos, aliados a uma acidez suculenta e textura amanteigada, com deliciosas notas de frutas negras que permanecem em seu longo e delicioso final

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado