

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Conde de Vimioso Sommelier 2018

Vinícola Falua Safra 2018

Portugal País

Região Tejo

Tipo tinto

Castas Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah

Teor Alcoólico 14%

Maturação 12 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço

16°C a 18°C

Guarda até 2026

Decanter 30 minutos

Premiações 95 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE







Natural

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O nosso **Grandes Talentos da Enologia** traz hoje uma das mais respeitadas, admiradas e habilidosas enólogas portuguesas, a Antonina Barbosa.

Formada em bioquímica, foi ninguém menos do que João Portugal Ramos - uma lenda da vitivinicultura portuguesa, que trouxe Antonina para a enologia. Extremamente promissora, a profissional prefere os bastidores aos holofotes e defende que a competência vem do talento e de muito estudo: "sou fã da ideia de que para se fazer as coisas simples e com pouca intervenção tem que ser saber muito."

João a escalou para coordenar seu projeto na região do Tejo - a Falua, vinícola fundada em 1994 na quente e seca região da Charneca, na margem esquerda do rio Tejo, considerada o melhor terroir da denominação. O destaque é seu solo: pobre e essencialmente arenoso coberto por uma bela camada de calhau rolado. Segundo a vinícola, "é sem dúvida, e modéstia a parte, e desculpe-se o exagero, a vinha mais bonita de Portugal."

O principal reconhecimento de Antonina veio em 2020, quando a Revista de Vinhos, uma das principais publicações de Portugal, elegeu seu Conde de Vimioso como a Marca do Ano 2020.

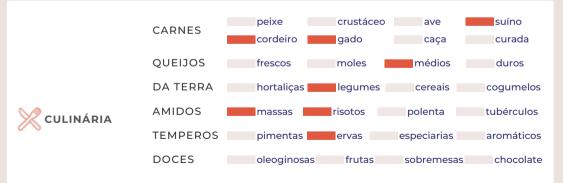
O Conde de Vimioso Sommelier é uma homenagem aos profissionais do ramo, responsáveis por traduzir o trabalho de enologia para o consumidor. Nesta safra 2018, traz em sua composição um blend formado por Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah, que depois de vinificadas separadamente em balseiros de carvalho, amadurecem por mais 12 meses em barricas de carvalho francês novas e de segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

tinto muito equilibrado, com uma bela concentração de fruta, que faz com seus 14% de álcool figuem imperceptíveis: tem taninos maduros e carnudos. que aliados a uma ótima acidez lhe conferem grande vocação gastronômica: os sabores replicam a paleta olfativa, com ótima expressão das nuances primárias e secundárias



DESCRIÇÃO presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação