

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde de Vimioso Sommelier 2018
Vinícola	Falua
Safra	2018
País	Portugal
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

TAÇA



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



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

framboesas e cerejas maduras, violetas baunilha, alcaçuz vermelho, fumaça e cacau



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tinto muito equilibrado, com uma bela concentração de fruta, que faz com seus 14% de álcool fiquem 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



CULINÁRIA

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

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