

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde de Vimioso Sommelier Edition Tinto 2019
Vinícola	Falua
Safra	2019
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	Double Gold - Gilbert & Gaillard International Challenge 2021 16.5 Vinho Grandes Escolhas 90 Vinexpressen

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Falua é uma vinícola de João Portugal Ramos – lenda da vitivinicultura portuguesa. Foi ele mesmo que trouxe a bioquímica Antonina Barbosa 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 pouco intervenção tem que se 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito equilibrado, com uma bela concentração de fruta, que faz com seus 14% de álcool fiquem imperceptíveis; os taninos estão maduros e carnudos, que aliados a uma ótima acidez lhe conferem grande vocação gastronômica

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

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



CULINÁRIA