

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Vimioso Colheita Seleccionada Tinto 2021
Vinícola	Falua
Safra	2021
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	Ouro - Gilbert & Gaillard International Challenge

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Eleita Marca do Ano em 2020 pela prestigiada Revista de Vinhos, a Conde de Vimioso é um dos expoentes de qualidade da Falua Wines.

Esta admirada vinícola do Tejo é conduzida com maestria pela bioquímica Antonina Barbosa, e, segundo a própria, detém uma das vinhas mais bonitas de Portugal. Seu admirável *terroir* é a quente e seca região da Charneca, na margem esquerda do rio Tejo, considerada a melhor porção da denominação. Caracterizada pelo solo pobre e essencialmente arenoso, coberto por uma bela camada de calhau rolado, fornece vinhos num estilo maduro, com admirável estrutura.

O Conde Vimioso Colheita Seleccionada Tinto da safra 2021 consiste em um assemblage 30% Touriga Nacional, 30% Castelão, 20% Cabernet Sauvignon e 20% Syrah. As uvas foram colhidas manualmente e vinificadas em tanques de aço inox. Ao final, o vinho estagiou por 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como framboesa, cereja, ameixa; compota de mirtilo, especiarias adocicadas e picantes (baunilha, cravo-da-índia, pimenta-preta), nuances terrosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

charmoso e perfeitamente equilibrado, tem taninos finos e polidos, escotados por uma acidez suculenta; a fruta em compota se destaca, com boa intensidade de sabor, acompanhada de toques especiados, permanecendo em seu delicioso fim de boca

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



CULINÁRIA