

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Conde Vimioso Sommelier Branco 2020
<b>Vinícola</b>	Falua
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Tejo
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Fernão Pires, Arinto e Verdelho
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês (20% do vinho)
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts James Suckling   91 pts Revista Adegas   90 pts Wine Enthusiast   17 pts Grandes Escolhas

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Referência na elaboração de vinhos no Tejo, a Falua atua na região desde 1994, conjugando tradição e modernidade para elaborar excelentes exemplares.

A gama Conde de Vimioso Sommelier é elaborada pela renomada enóloga Antonina Barbosa em conjunto com um grupo de sommeliers anualmente convidados. São eles que selecionam as uvas e orientam a elaboração do vinho.

Grande parte dos frutos aqui empregados foram colhidos na Vinha do Convento, a primeira cultivada pela empresa. Ela encontra-se disposta na Charneca, sub-região localizada na margem esquerda do Rio Tejo, considera uma das melhores. Este vinhedo está em uma área única, repleta dos chamados "calhaus", nome dado os seixos de pedras, que foram roladas pelo curso hídrico. O solo, conjugado a um vinhedo de densidade alta, garante rendimentos muito baixos para esta vinha.

O Conde Vimioso Sommelier Branco 2020 foi elaborado com as castas Arinto, Fernão Pires e Verdelho. O destaque vai para a vinificação separada de cada uma delas. Frações das cepas Arinto e Fernão Pires foram vinificadas em carvalho francês e o blend só foi realizado 6 meses de estágio dos vinhos sobre suas borras finas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com traços dourados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

tem *bouquet* aromático amplo, revelando frutas tropicais maduras (abacaxi), frutas de polpa branca, pêssego em calda, floral de laranjeira, ervas de quintal, baunilha e cardamomo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado e untuoso, tem toque macio, acidez suculenta e sabores intensos; é um show de frutas de caroço, como pêssego, com certos traços cítricos e muita suculência; o final é longo e memorável

### 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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro