

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Vimioso Sommelier Edition 2021
Vinícola	Falua
Safra	2021
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 uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Revista de Vinhos (Altamente Recomendado) 90 pts Guia dos Vinhos 90 pts Wine Enthusiast 17 pts Jancis Robinson

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 Conde de Vimioso a Marca do Ano.

Chegando a safra 2021, o Sommelier Edition Tinto preserva o clássico corte entre as variedades Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah, assim como a maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como framboesa, ameixa, framboesa; compota de figo, 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

apresenta taninos finos e bem polidos, complementados por uma acidez agradável; a fruta em compota se destaca, com intensidade de sabor, acompanhada de sutis toques especiados, culminando em um final de boca delicioso

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