

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Vimioso Sommelier Edition Branco 2023
Vinícola	Falua
Safra	2023
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	branco
Castas	Fernão Pires, Arinto e Verdelho
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (20% do vinho)
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adega

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, translúcido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
abacaxi, damasco e pêssego branco, aliadas a notas cítricas, flor de laranjeira e toques sutis de especiarias finas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
em boca, apresenta textura cremosa e uma acidez suculenta, que sustenta sabores profundos e bem definidos; as frutas de caroço, com destaque para o pêssego, aparecem em harmonia com notas cítricas, trazendo frescor e vivacidade ao conjunto; o final é longo e muito agradável, convidando naturalmente a mais um gole



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
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