

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Vimioso Sommelier Edition Branco 2024
Vinícola	Falua
Safra	2024
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	branco
Castas	
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	20% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	90 pts Tim Atkin 90 pts James Suckling

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 2024 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 barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
elegante e expressivo, com destaque para frutas cítricas, como lima e limão-siciliano, acompanhadas por notas de frutas de polpa branca, flores brancas e nuances minerais e de especiarias; em segundo plano surgem sutis notas de baunilha e tostado

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



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
de médio corpo, seco e muito fresco, com acidez vibrante, boa estrutura e textura cremosa; a fruta cítrica aparece integrada a uma marcada sensação mineral e sávida, enquanto o contato com as borras traz volume e equilíbrio; tem final longo, persistente e elegante, com ótima 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 oleaginosas 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