

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Falua Monte da Serra Tinto 2019
Vinícola	Falua
Safra	2019
País	Portugal
Região	Tejo Regional
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon e outras
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em cubas de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Falua, um dos braços do famigerado João Portugal Ramos, é uma moderna vinícola situada na região do Tejo. Fundada em 1994 e adquirida em 2017 pela VITAS Portugal (filial da multinacional francesa Groupe Roullier), a empresa segue a filosofia "para que a Terra e os Homens produzam o melhor". Para tanto, conta com a expertise da competetíssima enóloga Antonina Barbosa, uma das mais promissoras profissionais da enologia portuguesa.

O Falua Monte da Serra Tinto é composto por um assemblage de diversas castas: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon e outras uvas autóctones em pequenas parcelas não informadas. As uvas são provenientes principalmente pela icônica Vinha do Convento, onde seu solo de calhau rolhado faz com que seja considerado um dos vinhedos mais belos do país.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, tabaco, couro, pimenta do reino e toques florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa intensidade e corpo, com taninos aveludados e macios bem alinhados com uma acidez presente e salivante. O perfil de sabor segue os descritores aromáticos, com predominância das frutas vermelhas maduras

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