

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Falua Tâmara Branco 2023
Vinícola	Falua
Safra	2023
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	branco
Castas	Fernão Pires, Arinto e Verdelho
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Falua é uma das vinícolas de maior destaque no Tejo, região de clima mediterrâneo localizada no interior de Lisboa, influenciada diretamente pelo Rio Tejo, que contribui para o estilo fresco dos vinhos.

Este branco vem da cidade de Almeirim, área de solos aluviais nas margens do rio, ideal para o cultivo das principais castas brancas da região: o expressivo Fernão Pires e as vibrantes Arinto e Verdelho.

Vinificado em tanques de aço inox, a safra 2023 do Tâmara Branco foi elaborada com uvas colhidas manualmente e vinificadas separadamente. O blend leva 70% Fernão Pires, 20% Arinto e 10% Verdelho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de pêssego, damasco, maçã verde e pera, com toques de laranja umbigo e ervas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é leve, vibrante e frutado, com um final saboroso que convida ao próximo gole

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

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas



CULINÁRIA