

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Falua Tâmara Tinto 2022
Vinícola	Falua
Safra	2022
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	tinto
Castas	Castelão, Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonês
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Falua é um dos produtores mais fascinantes do Tejo. A vinícola mantém grande parte de suas operações nas planícies arenosas da Charneca, com destaque para a propriedade Vinha do Convento, onde 45 hectares de Castelão crescem sobre solos repletos de seixos rolados.

Tâmara Tinto foi concebido como um vinho de notável custo benefício. Foi elaborado em tanques de aço inox com Castelão, Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonês, todas uvas provenientes de colheita manual e vinificadas separadamente.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, morango, framboesa), especiarias picantes como pimenta-do-reino, ervas de quintal

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

é macio, harmônico e elegante, tem taninos discretos, bem domados, acidez no ponto; a carga frutada se destaca com um final muito deleitoso

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno
 cordeiro  gado  caça  curada

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleginosas  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