

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Falua Tâmara Tinto 2024
Vinícola	Falua
Safra	2024
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	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

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, com 45 hectares de videiras 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 brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como morango e cereja, acompanhadas por delicadas notas de ameixa, especiarias e ervas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, apresenta corpo médio, macio e fresco, com acidez equilibrada e taninos maduros e discretos; a fruta vermelha aparece novamente em boca, com boa fluidez e um final frutado, fácil e convidativo <p dir="auto" data-start="822" data-end="867"> </p>



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

empanadas salteñas, polenta mole ao molho de miúdos, chicken satay, pernil de porco assado, paella valenciana, tajine de cordeiro