



CONDE VIMIOSO

## CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2018



CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Tinto

CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão, Aragonês

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25º C) com maceração prolongada.

Estágio de 18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.

ÁLCOOL 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES <2 g/l  
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixas, amoras pretas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos e complexos, que lhe conferem grande potencial de envelhecimento. Os frutos vermelhos fundem-se com a estrutura e a frescura, combinação de grande elegância. Termina com persistentes notas de fruta preta.

Falua — Sociedade de Vinhos, S.A.  
Zona Industrial, Lote 56 · 2080-221 Almeirim, Portugal · T +351 243 594 280 · F +351 243 594 289  
www.falua.net

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre  
Seja responsável. Beba com moderação.

NT04022021AB

*Safra 2018. Jantar em 23/08/2022. Decanter/Gianttura.*