



FALUA UNOAKED RESERVA TINTO 2015

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Tinto

CASTAS Touriga Nacional

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO Logo após vindimadas, as uvas são arrefecidas a 5°C e mantidas a esta temperatura durante 48 horas. Após este período são desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se uma maceração pré-fermentativa a 10°C. A fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada (25°C), em pequenas cubas de inox, com maceração prolongada.

ÁLCOOL 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.5 g/l

AÇÚCARES <2 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA No nariz destaca-se a mineralidade e as notas florais a violeta, assim como aroma de fruta preta, de ameixas e amoras. Elegante, intenso e de elevada persistência, este vinho tem taninos muito presentes, mas bem envolvidos que lhe conferem uma grande estrutura e um grande potencial de envelhecimento.

ACOMPANHAMENTO Bom acompanhamento para carnes assadas, pratos de bacalhau, peixe assado, queijos e enchidos.

