



FALUA RESERVA BRANCO 2019

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Branco

CASTAS Fernão Pires

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO Após arrefecimento a 5°C e suave desengace das uvas, segue-se uma controlada maceração pelicular durante algumas horas. Após a prensagem das uvas, o mosto é clarificado por decantação e fermentado a temperatura controlada de 16°C. O estágio do vinho em Inox decorre com longa maceração pós-fermentativa com as borras finas.

ÁLCOOL 12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6g/l

AÇÚCARES REDUTORES <2 g/l

NOTAS DE PROVA Cor citrina aberta. Aroma muito elegante com notas florais a rosa e flor de laranjeira e apontamentos de fruta branca como o Alperce. Excelente volume e estrutura, com uma acidez natural bem marcada e integrada, conferindo-lhe grande frescura e persistência.

ACOMPANHAMENTO Um vinho que acompanha muito bem pratos de saladas, pratos de marisco, e em especial pratos de peixe assado ou grelhado.

