



FALUA UNOAKED RESERVA TINTO 2018



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 24 horas. Após este período são desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se uma maceração pré-fermentativa a 10/12 Cº. A fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada, em pequenas cubas de inox, com maceração prolongada.

ÁLCOOL 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.5 g/l

AÇÚCARES REDUTORES <2 g/l

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

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