FALUA
vinho com história...

FALUA UNOAKED UNDATED

CLASSIFICAÇÃO	Vinho Regional Tejo
TIPO	Tinto
CASTAS	Cabernet Sauvignon - Colheitas 2016, 2017 e 2018
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 5ºC e mantidas a esta temperatura durante 24 horas. Após este período são desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se uma maceração pré-fermentativa a 10/12Cº. 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	<3 g/l
NOTAS DE PROVA	Cor intensa e viva. Aroma intenso mas muito elegante, predominando as notas de fruta preta, como a cereja e o mirtilo, e o aroma da pimenta preta e algum tabaco. Estrutura robusta e complexa a definir a vincada personalidade deste vinho. Com o terroir a potenciar a maturação ótima da casta, encontramos neste vinho taninos firmes mas de elevada qualidade, que aliados a uma boa acidez lhe conferem um elevado potencial de envelhecimento. Persistente, deixa-nos no final aromas que fazem lembrar as folha de eucalipto e um ligeiro aroma a pimento verde.
ACOMPANHAMENTO	Bom acompanhamento para carnes vermelhas e de caça, pratos de bacalhau, queijos e enchidos.

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.

NT27092021AB