



ESCOLHA DA IMPREENSA

grandes escolhas



Conde Vimioso

REG. TEJO RESERVA 2018
FALUA

A Falua nasceu em 1994, em Almeirim, e estabeleceu-se no Tejo pelas mãos de João Portugal Ramos. Desde logo, instituiu-se no mercado nacional e internacional com vigor, numa prestação de qualidade superior, entretanto estendida a mais regiões. No Tejo, a maioria das vinhas da Falua estão localizadas na zona da Charneca - com destaque para a famosa Vinha do Convento, de 45 hectares, plantada num solo impressionante, onde só se vê calhau - e as restantes na zona do Campo/Lezíria. Desde 2017, a Falua pertence ao grupo francês Roullier (sendo o seu primeiro projecto de vinhos), através da filial Vital Portugal, e a enóloga Antonina Barbosa, com conhecimento profundo da casa e da região, assume o leme dos vinhos e da empresa. A marca Conde Vimioso já é um autêntico "statement" do Tejo, e os vinhos que a transportam nascem em solos arenosos, com bastante calhau rolado. O Reserva tinto, em concreto, estagia 18 meses em barricas novas e de segundo ano, de carvalho francês, e edição de 2018 tem Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão e Aragonez no lote.

A cor é profunda e opaca e o aroma condiz, mostrando fruta negra e vermelha e uma componente de especiarias muito sedutora, com toque de cacau. Elegante e bem sedoso nos taninos, é denso e nervoso em simultâneo, com imensa largura e suculência. Persistente, com óptima frescura natural, adivinha boa longevidade em garrafa.

