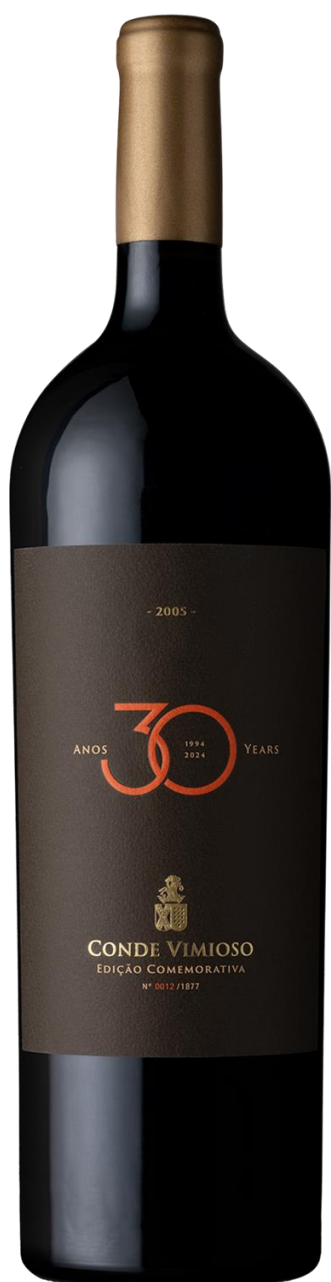




## CONDE VIMIOSO

### CONDE VIMIOSO EDIÇÃO COMEMORATIVA 30 ANOS

*Fundada em 1994, a Falua conta já com 30 anos de história. Uma vida dedicada à criação de grandes vinhos, desenhados com saber e paixão da vinha até à garrafa. Esta edição comemorativa dos 30 anos, abraçada pela emblemática marca Conde de Vimioso, só poderia ter origem na Vinha do Convento - uma vinha que conta a história de um terroir único, de um ambiente singular. Uma homenagem ao passado, uma celebração do presente e o compromisso contínuo com a excelência. Produção limitada de 1877 garrafas Magnuns.*



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM Vinho Regional Tejo

CASTAS Touriga Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon, Aragonês, Trincadeira Preta

TIPO DE SOLO Calhau rolado

VINDIMA/VINIFICAÇÃO Após vindima manual das parcelas selecionadas, as uvas, foram arrefecidas a 5°C, seguindo-se o desengace total e um esmagamento suave. O passo seguinte foi a maceração pré-fermentativa, seguida da fermentação alcoólica a temperatura controlada, terminando com uma longa maceração pós-fermentativa. As castas que compõem o lote foram vinificadas e estagiaram sempre separado.

ESTÁGIO Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês.

Estagiou 17 anos em garrafa.

ÁLCOOL 14,0% vol.

ACIDEZ TOTAL 5,5 g/l

AÇÚCARES <1 g/l

NOTAS DE PROVA Cor profunda e densa. Tem a maturidade e a complexidade que só o tempo acrescenta e a elegância única que encontramos nos vinhos da Vinha do convento! Aroma intenso, que integra diversas frutas pretas, especiarias, folhas de



## CONDE VIMIOSO

tabaco e eucalipto, e uma mineralidade que nos transporta para a sua origem. Concentrado, com taninos

complexos já suavizados pelo tempo, mantém uma acidez viva, muito bem.

integrada. Com uma persistência surpreendente é um belo exemplo da longevidade e potencial de guarda.