FALUA
vinho com história...

FALUA UNOAKED RESERVA TINTO 2021

CLASSIFICAÇÃO	Vinho Regional Tejo
TIPO	Tinto
CASTAS	Touriga Nacional
REGIÃO	Tejo
TIPO DE SOLO	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 10/12 Cº. A fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada, em pequenas cubas de inox, com maceração prolongada.
ÁLCOOL	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	6 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.

Falua — Sociedade de Vinhos, S.A.
Zona Industrial, Lote 56 · 2080-221 Almeirim, Portugal · T +351 243 594 280
www.falua.pt

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
Seja responsável. Beba com moderação.