

Falua – Sociedade de Vinhos, S.A.

Conde de Vimioso Reserva 2008

Classificação	Vinho Regional Tejo
Tipo	Tinto
Castas	Touriga Nacional , Aragonês, Cabernet Sauvignon
Região	Tejo
Tipo de solo	Arenosos
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25º C) com maceração prolongada em balseiros de carvalho francês.
Estágio	18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.
Álcool	14,5% vol.
Acidez total	6,0 g/l
Açúcares redutores	<4 g/l
Notas de prova	Cor granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixas, amoras pretas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos e complexos, que lhe conferem grande potencial de envelhecimento. Os frutos vermelhos fundem-se com a estrutura e a frescura, combinação de grande elegância. Termina com persistentes notas de fruta preta.

