Conde de Vimioso Reserva Tinto 2015



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Falua - Sociedade de Vinhos, S. A.**

Marca: **Conde Vimioso**

Certificação:

Castas: **Aragonês, Sauvignon, Touriga Nacional**

Solo: **Arenosos**

Cor granada escuro concentrada. Aroma elegante e complexo com notas frutadas e balsâmicas. Na boca é cheio, com taninos firmes e notas de madeira muito bem integrada no conjunto. Final longo.

NOTAS DE PROVA

Cor Granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixa, 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.

ESPECIFICAÇÕES
Álcool: 14% vol.
Acidez total: 6 g/l
Açúcares Redutores: <2 g/l

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

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE