Falcoaria Colheita Tardia

Tipo: **Colheita tardia**

Produtor: **Casal Branco - Sociedade de Vinhos, S. A.**

Marca: **Falcoaria**

Certificação:

Castas: **Fernão Pires, Viognier**

Solo: **Arenoso. Charneca. Sem declive**

Início cativante, evoluindo para um vinho de excelente estrutura e com acidez viva, em perfeita harmonia com as complexas notas aromáticas de tangerina, alperce e figo. Termina fresco e muito persistente. Um vinho ímpar, soberbo, de elegância e complexidade.

ENÓLOGOS
Manuel Lobo & Joana Silva Lopes
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
DOC TEJO
SOLO e TOPOGRAFIA
Arenoso. Charneca. Sem declive
IDADE DAS VINHAS
Viognier – 12 anos
Fernão Pires – 60 anos
VINIFICAÇÃO
O ano de 2014, com pluviosidade acima da média, durante o mês de Setembro, proporcionou condições ótimas ao desenvolvimento do fungo Botrytis Cinérea. A colheita foi feita, bago a bago, em duas passagens distanciadas temporalmente por duas semanas. Prensagem direta em prensa vertical, sem desengace. A fermentação decorre em cuba de inox, transitando para barricas de carvalho francês, no último terço da fermentação alcoólica. Estágio de 24 meses em barricas usadas de carvalho francês.
NOTAS DE PROVA
Cor: Âmbar
Nariz: Excelente exuberância aromática, notas intensas de fruta: tangerina, figo e alperce desidratado. Destaque também, para a notas de flor de laranjeira, bem presentes. Enorme complexidade aromática, que se traduz numa descoberta constante.
Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho de excelente estrutura e com acidez viva, em perfeita harmonia com as complexas notas aromáticas de tangerina, alperce e figo. Termina fresco e muito persistente. Um vinho ímpar, soberbo, de elegância e complexidade.
PARÂMETROS ANALÍTICOS
Acidez Total – 8.0 g/L
Ph – 3.50
Açúcares Redutores – 140 g/L

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE