

Falcoaria Fernão Pires Vinhas Velhas



Tipo: **Branco**

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

Marca: **Falcoaria**

Certificação:

Castas: **Fernão Pires**

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

Marcadamente mineral e notas de salinidade expressando totalmente o terroir. Destaque para a fruta em conjugação perfeita com a madeira, com uma ótima acidez natural que lhe dá um grande equilíbrio e longevidade no estágio em garrafa.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Vinhas Velhas com mais de 65 anos

CASTAS

100% Fernão Pires

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 15 Kg. À entrada da adega, todas as uvas passaram pela mesa de escolha, para uma seleção mais criteriosa das melhores uvas. Os primeiros 2/3 da fermentação ocorreram em cuba de cimento (temperatura controlada 12-14°C) e no último terço de fermentação, 50% do vinho foi colocado em Barricas de Carvalho Francês novas e os outros 50% em Barricas Carvalho Francês usadas.

Onde termina a fermentação, que decorreu durante 18 dias, com uma temperatura de 16°C. Após a fermentação o vinho continuou nas barricas onde fermentou, tendo sido feito semanalmente o levantamento às borras – battonage – durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino brilhante.

Nariz: Notas cítricas e tropicais, em evidência em relação às notas de tosta da madeira onde estagiou.

Boca: Marcadamente mineral e notas de salinidade expressando totalmente o terroir. Destaque para a fruta em conjugação perfeita com a madeira, com uma ótima acidez natural que lhe dá um grande equilíbrio e longevidade no estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6.28 g/L

Ph – 3.35

Açúcares Redutores – 1 g/L

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE