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 12-14ºC) 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 16ºC. 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