Falcoaria Tinto

Tipo: **Tinto**

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

Marca: **Falcoaria**

Certificação:

Castas: **Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão, Touriga Nacional**

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

Pleno de fruta em boca, conjugada com as notas evidentes das barricas onde estagiou. Taninos poderosos, bem definidos, conferindo ao vinho uma ótima estrutura e persistência. Boa capacidade de evolução em garrafa.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Entre os 20 e os 50 anos

VINIFICAÇÃO

O Castelão e o Cabernet Sauvignon, provêm de vinhas com mais de 50 anos. São vindimadas manualmente para caixas de 15 Kg. A Touriga Nacional e o Alicante Bouschet, foram introduzidas mais recentemente, no início da década de 2000. Estas castas são vindimadas para palotes de 200 Kg. Após esmagamento, a fermentação ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 25ºC e os 28ºC. Parte das uvas, provenientes das vinhas mais velhas, em anos de qualidade excecional, fermentam em lagares de cimento com pisa a pé. Estágio em barricas novas (50%) e usadas (2ª e 3ª utilização – 50%) de carvalho francês durante 13 meses. Antes de ser comercializado estagiou ainda 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelha viva.

Nariz: Aroma de fruta preta, cássis, ameixa seca. Algumas notas florais.

Boca: Pleno de fruta em boca, conjugada com as notas evidentes das barricas onde estagiou. Taninos poderosos, bem definidos, conferindo ao vinho uma ótima estrutura e persistência. Boa capacidade de evolução em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5.5 g/L

Ph – 3.68

Açúcares Redutores – 2.6 g/L

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE