Falua Reserva Unoaked Tinto 2015



Tipo: **Tinto**

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

Marca: **Falua**

Certificação:

Castas: **Touriga Nacional**

Solo: **Arenosos com calhau rolado**

Elegante, intenso e de elevada persistência, este vinho tem taninos muito presentes, mas bem envolvidos que lhe conferem uma grande estrutura e um grande potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Cor granada profunda. No nariz destaca-se a mineralidade e as notas florais a violeta, assim como aroma de fruta preta, de ameixas e amoras. Elegante, intenso e de elevada persistência, este vinho tem taninos muito presentes, mas bem envolvidos que lhe conferem uma grande estrutura e um grande potencial de envelhecimento.

ESPECIFICAÇÕES
Álcool: 14,5% vol.
Acidez total: 5,5 g/l
Açúcares redutores: < 2 g/l

VINDIMA
Manual, em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO
Logo após vindimadas, as uvas são arrefecidas a 5º C e mantidas a esta temperatura durante 48 horas. Após este período são desengaçadas e suavemente esmagadas, seguindo-se uma maceração pré-fermentativa a 10º C. A fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada (25º C), em pequenas cubas de inox, com maceração prolongada.
ACOMPANHAMENTO
Carnes assadas, pratos de bacalhau, peixe assado, queijos e enchidos.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE