

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 as 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