



CONDE VIMIOSO



CONDE VIMIOSO BRANCO 2020

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Branco

CASTAS Arinto, Fernão Pires

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas, e de seguida são maceradas a frio. Após a prensagem das uvas, o mosto é clarificado por decantação e fermentado a temperatura controlada de 16°C.

ÁLCOOL 12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES
REDUTORES <4 g/l

NOTAS DE PROVA Vinho de cor citrina, suave e fresco, destacando-se nos aromas tropicais o ananás e a manga, combinados com notas florais de rosa. A prova é elegante e envolvente, apresentando um perfumado e longo final de boca.

ACOMPANHAMENTO Acompanha bem pratos de peixe, carnes brancas e massas.

Falua — Sociedade de Vinhos, S.A.
Zona Industrial, Lote 56 · 2080-221 Almeirim, Portugal · T +351 243 594 280 · F +351 243 594 289
www.falua.net

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
Seja responsável. Beba com moderação.

NT03032021AB

Safra 2020. Jantar em 23/08/2022. Decanter/Gianttura.