



FALCOARIA Reserva

VINHO DOC TEJO | TINTO 2011

Família proprietária: Lobo de Vasconcelos

Enóloga: Joana Silva Lopes

País | Região | Sub-região: Portugal | Tejo | Almeirim

Terroir: Franco arenoso

Clima: Mediterrâneo moderado

Castas: Castelão, Trincadeira, Cab. Sauvignon, Touriga Nacional, Petit Verdot e Ali. Bouschet

Álcool: 14,0%

Viticultura e Enologia:

Produzido a partir de uvas seleccionadas de vinhas velhas com mais de 80 anos. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas, com pisa a pés após o que estagia 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 4 meses em garrafa.

Notas de Prova:

Vinho de cor intensa. No aroma, ligeiro toque floral em conjugação com fruta madura. Na boca é um vinho persistente, com taninos bem presentes e elegantes, fruto da madeira nova onde estagiou. Excelente acidez, que lhe confere longevidade. Ótimo a acompanhar vários tipos de carne, particularmente caça.

Como servir:

Ideal a acompanhar pratos de carnes condimentados e queijos. Deve ser servido a uma temperatura de 16°C a 18° C.

Caixa 6 garrafas x 75 cl (Vertical)

Peso bruto: 7,75 kg (6x75cl)

Dimensões caixa A/L/P (mm) = 335x160x235

Paleta Standard (1.0mx1.2m) = 28 cxs x 5 fiadas = 140 cxs

Euro paleta (0.80mx1,2m) = 25 cxs x 5 fiadas = 125 cxs



Aprovado por: _____