



FALCOARIA

VINHO DOC TEJO | BRANCO 2014

Família proprietária: Lobo de Vasconcelos

Enóloga: Joana Silva Lopes

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

Terroir: Franco arenoso

Clima: Mediterrâneo moderado

Castas: Fernão Pires, uvas seleccionadas de vinha única com mais de 30 anos **Álcool:** 13%

Viticultura e Enologia:

Produzido a partir de uvas seleccionadas da casta Fernão Pires, de vinhas com mais de 30 anos, plantadas em solos arenosos. Metade do lote fermentou em barricas novas de carvalho francês a baixa temperatura, com 6 meses de estágio sobre as borras com *batonnage*.

Notas de Prova:

Cor citrina, cristalina. Aroma frutado a lima e frutos tropicais, notas florais e de especiarias. Sabor intenso com excelente equilíbrio de estrutura, fruta e acidez. O final é complexo, persistente e com notas minerais.

Como servir:

Ideal como aperitivo, a acompanhar pratos ligeiros, peixes grelhados, mariscos, saladas e sopas frias. Deve ser servido a uma temperatura de 9°C a 11°C.

Caixa 6 garrafas x 75 cl (Horizontal)

Peso bruto: 8,10 kg (6x75cl)

Dimensões caixa A/L/P (mm) = 170x300x265

Paleta Standard (1.0mx1.2m) = 22 cxs x 5 fiadas = 110 cxs

Euro paleta (0.80mx1,2m) = 19 cxs x 5 fiadas = 95 cxs

Código barra garrafa (EAN13) = 560 2424 741085

Código barra caixa 12 garrafas (ITF14) = 1 560 2424 641474



Aprovado por: _____