

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Falua Tâmara Tinto 2022
<b>Vinícola</b>	Falua
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Tejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Castelão, Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonês
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	20-40 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Falua é um dos produtores mais fascinantes do Tejo. A vinícola mantém grande parte de suas operações nas planícies arenosas da Charneca, com destaque para a propriedade Vinha do Convento, onde 45 hectares de Castelão crescem sobre solos repletos de seixos rolados.

Tâmara Tinto foi concebido como um vinho de notável custo benefício. Foi elaborado em tanques de aço inox com Castelão, Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonês, todas uvas provenientes de colheita manual e vinificadas separadamente.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, morango, framboesa), especiarias picantes como pimenta-do-reino, ervas de quintal

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

é macio, harmônico e elegante, tem taninos discretos, bem domados, acidez no ponto; a carga frutada se destaca com um final muito deleitoso

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



### CULINÁRIA