



Marca	Cepa Pura		
Tipo de Vinho	Branco		
Colheita	2010		
Castas	Fernão Pires		
Região	Lisboa		
Produção (n.º de garrafas)	800		
Data de engarrafamento	Ago. 2011		
Clima	Mediterrânico com influência atlântica.		
Solo	Argilo-calcário		
Enólogo(s)	Luís Mendes Carlos Santos		
Produtor	Filipe Gomes Pereira – Herdeiros		
Graduação Alcoólica	13,5 %		
pH	3,28		
Anidrido sulfuroso total mg/l	80		
Vinificação	Fermentação em bica aberta. Defecação de 24 horas. Fermentação em barricas de carvalho francês e americano.		
Estágio	Sur lie e batonage durante 9 meses.		
Cor	Palha com laivos esverdeados.		
Aroma	Fruta madura e especiarias. Ligeira madeira.		
Sabor	Em linha com os aromas. Untuoso e ainda assim fresco, com excelente estrutura.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação a 12°C com peixes gordos, ou carnes brancas simples.		
Consumo	Agora ou antes de 7 anos.		
Armazenamento	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
Certificador	Ecocert – Portugal	Início	Jan. 1997