



Marca	Cepa Pura		
Tipo de Vinho	Tinto		
Colheita	2010 Reserva		
Castas	Trincadeira		
Região	Lisboa		
Produção (n.º de garrafas)	2130		
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	3,53		
Anidrido sulfuroso total mg/l	36		
Vinificação	Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular. Fermentação longa com remontagens frequentes.		
Estágio	Barricas de carvalho americano e francês usadas durante 12 meses.		
Cor	Rubi fechado.		
Aroma	Notas de frutos pretos, ligeira madeira e muito especiado.		
Sabor	Complexidade de frutos silvestres. Boa estrutura, com ligeira adstringência.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação entre 16 e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.		
Consumo	Agora ou antes de 10 anos.		
Armazenamento	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
Certificador	Ecocert – Portugal	Início	Jan. 1997
Distinções	Prata	European wine roads – Portugal. Revista Selection 2011	Alemanha
	Prata	IWCC - International Wine Challenge Catavinum 2012	Espanha
	Bronze	Tambuladeira de Bronze – Associação dos Escanções de Portugal	Portugal