



Filipe Gomes Pereira - Herdeiros

<b>Marca</b>	<b>Cepa Pura</b>		
<b>Tipo de Vinho</b>	Tinto		
<b>Colheita</b>	2011		
<b>Castas</b>	Touriga Nacional		
<b>Região</b>	Lisboa		
<b>Produção (n.º de garrafas)</b>	2400		
<b>Data de engarrafamento</b>	Março 2011		
<b>Clima</b>	Mediterrânico com influência atlântica.		
<b>Solo</b>	Argilo-calcário		
<b>Enólogo(s)</b>	Luís Mendes Carlos Santos		
<b>Produtor</b>	Filipe Gomes Pereira – Herdeiros		
<b>Gradação Alcoólica</b>	13,5%		
<b>pH</b>	3,71		
<b>Açúcares residuais g/l</b>	3		
<b>Vinificação</b>	Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular. Fermentação longa com remontagens frequentes.		
<b>Estágio</b>	Barricas de 600 litros de carvalho americano e francês durante 5 meses.		
<b>Cor</b>	Rubi fechado.		
<b>Aroma</b>	Notas de frutos pretos e flores, com ligeira madeira.		
<b>Sabor</b>	Complexidade de frutos silvestres. Boa estrutura, com ligeira adstringência.		
<b>Retrogosto</b>	Final médio.		
<b>Gastronomia</b>	Beber com moderação entre 16 e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.		
<b>Consumo</b>	Agora ou antes de 10 anos.		
<b>Armazenamento</b>	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
<b>Certificador</b>	Ecocert – Portugal	<b>Início</b>	Jan. 1997
<b>Distinções</b>	Prata	Premium Select Wine Challenge 2012 - Bioweine	Alemanha
	Prata	Prémios Arribe 2012	Espanha
	Prata	AWC Vienna 2012	Áustria

