



Filipe Gomes Pereira - Herdeiros

<b>Marca</b>	<b>Cepa Pura</b>		
<b>Tipo de Vinho</b>	Branco		
<b>Colheita</b>	2009		
<b>Castas</b>	Fernão Pires		
<b>Região</b>	Lisboa		
<b>Produção (n.º de garrafas)</b>	800		
<b>Data de engarrafamento</b>	Set. 2009		
<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>	3,16		
<b>Anidrido sulfuroso total mg/l</b>	83		
<b>Vinificação</b>	Fermentação em bica aberta. Defecação de 24 horas. Fermentação em barricas de carvalho francês e americano.		
<b>Estágio</b>	Sur lie e batonage durante 9 meses.		
<b>Cor</b>	Palha com laivos esverdeados.		
<b>Aroma</b>	Fruta madura e especiarias. Ligeira madeira.		
<b>Sabor</b>	Em linha com os aromas. Untuoso e ainda assim fresco, com excelente estrutura.		
<b>Retrogosto</b>	Final médio.		
<b>Gastronomia</b>	Beber com moderação a 12°C com peixes gordos, ou carnes brancas simples.		
<b>Consumo</b>	Agora ou antes de 7 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