SÉRIES SINGULARES

FERNÃO PIRES

VINHA

Oriundo de uma vinha de Fernão Pires, plantada no final dos anos 80 na zona de mata de Catapereiro, num talhão sem irrigação bem drenado e onde a vinha está profundamente instalada.
As uvas oriundas desta vinha dão origem também ao nosso famoso vinho 1836 grande reserva.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Franco – Arenosa, com algum calhau e gravilha.
Clima: Mediterrânico com influência Atlântica.
Castas: Fernão Pires 100%
Colheita: 2020
Processo de Vinificação: seleção de cachos na vinha no ótimo de maturação com acidez ainda elevada, pós-maturação de cachos em câmara frigorifica por 24 horas(2ºC) antes do início da vinificação. Esmagamento e desengace total. Semi-curtimenta de 24 horas antes de prensar delicadamente em prensa pneumática.
O mosto obtido fermenta a temperatura de 18ºC durante cerca de 15 dias, trabalhão diários de borras no último terço da fermentação e até dois meses depois da fermentação dentro de ânforas de barro.

ANÁLISE

Alcohol: Álcool: 11,73% | Extrato Seco: 22,4 gr/l | Acidez Total: 5,32 gr/l | pH: 3,48 | Açucares totais: 0,6 g/l.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: De cor citrina intensa, com bastante densidade, este vinho tem uma cor elegante com laivos âmbar.
Aspeto Olfativo: Aroma peculiar que mescla a frescura da terracota e o floral intenso do Fernão Pires, tem uma nota aromática peculiar de fermento de padeiro e pão velho e um fundo mineral, pederneira.
Aspeto Gustativo: Gordo e envolvente, é um vinho com carácter muito interessante conferido pela presença de um ligeiro tanino muito elegante e da complexidade da textura conferido pela terra cota. em boca a fruta está mais presente, evolvendo se com um sensações de elevada untuosidade.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura recomendada para degustação: 10-12 °C
Harmonização: Ideal para consumo acompanhado de queijos curados e enchidos tradicionais, acompanha bem preparações a base de aves, como um arroz de pato ou uma empada de perdiz. Os produtos do montado como cogumelos selvagens salteados ou diversas preparações com carnes gordas de porco preto.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

David Ferreira e Nélio Ferreira
Quantidade Produzida: 2950 garrafas numeradas

Companhia das Lezírias | **Adega** EN118 entre Porto Alto - Alcochete | **Telf** +351 212 349 016 | **E-mail** adega@cl.pt | **www.vinhoazeite.cl.pt**