

Ficha Técnica

Hugo Mendes Lisboa Fernão Pires 2021

Castas: 100% Fernão Pires

Denominação: IG Lisboa

Álcool: 11%

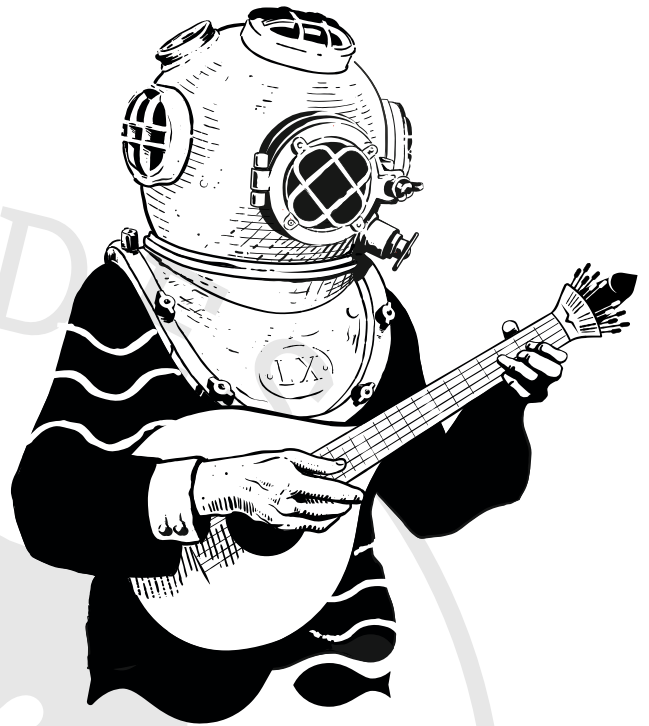
pH: 3,24

A.Total: 6,2 g/L

Açúcar Residual: < 1,5g/L

Engarrafamento: Março de 2021

Produção: 1220 garrafas numeradas



Vinificação: Uva vindimada antes dos padrões habituais de maturação. Prensa de uvas inteiras seguida clarificação estática seguida de fermentação com leveduras nativas a temperatura controlada de 17°C para preservação dos aromas naturais. Estágio de 7 meses em cuba. Engarrafamento directo sem estabilização ou filtração.

Características: Proveniente de um terroir fresco e arejado, é um vinho que se mostra ácido, leve, aromático e evolutivo.

Aromas simples, muito citrinos e pouco florais. Dá francos sinais de que o estágio em garrafa lhe fará maravilhas. Um Fernão Pires único, com um potencial de crescimento fora do normal.



Nota do Autor: Com este projecto pretendo estudar e expressar todo o potencial das castas nativas Portuguesas. Procuo vinhos genuínos e com alma que expressem de forma inequívoca, a origem e a interpretação que dela faço.

Contactos: Hugo Mendes / +351 919093071 / hugo.mendes@twawine.com

