



**Marca** Ânfora de Baco

**Tipo de Vinho** Branco fermentado e estagiado em ânforas de barro pesgadas com resina natural

**Colheita** 2022

**Castas** Fernão Pires

**Classificação** Regional Lisboa

**Produção (n.º de garrafas)** 1800

**Data de engarrafamento** 2023

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Graduação Alcoólica** 12,5%

**pH** 3,37

**Acidez total (g/l)** 6,2

**Açúcar Total (g/l)** <1.5

Este vinho foi produzido em ânforas de barro pesgadas com resina natural, reproduzindo o processo romano de há 2000 anos, em detrimento das modernas tintas de epóxi que, infelizmente, são muito usadas hoje em dia para impermeabilizar as ânforas.

**Vinificação** Produzido a partir de uvas vindimadas à mão e totalmente desengaçadas, o vinho estagiou na própria ânfora em contacto com as cascas e as borras, após a fermentação com maceração pelicular. Vinho não filtrado ou estabilizado.

**Cor** Palha

**Aroma** Florar com nuances cítricas

**Sabor** Em linha com os aromas. Intensamente fresco com enorme equilíbrio.

**Gastronomia** Beber com moderação a 12°C, com saladas, peixes ou mariscos.

**Armazenamento** Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.

**EAN** 5600325670237

**Acondicionamento** Garrafa 0,75 L = 1,2 kg  
Caixa de 6 garrafas = 7,3 kg  
Dimensões da caixa = 33 x 24 x 16 cm

**Paletização** Europaleta completa - 720 garrafas/120 caixas  
12 caixas de 6 garrafas por fiada

**Certificador** Ecocert-Portugal

**Início - Janeiro 1997**

**Distinções** Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023 - Espanha  
Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

