


Marca	Cepa Pura		
Tipo de Vinho	Colheita Tardia		
Colheita	2015		
Castas	Fernão Pires		
Região	Lisboa		
Produção (n.º de garrafas)	3000 garrafas de 0,5 l		
Data de engarrafamento	Novembro 2016		
Clima	Mediterrânico com influência atlântica		
solo	Argilo-calcário		
Enólogo(s)	Luís Mendes Carlos Santos		
Produtor	Quinta do Montalto Lda		
Graduação Alcoólica	10%		
pH	3.37		
Açúcares Redutores	109.6 g/		
Vinificação	Fermentação em barricas de carvalho francês e americano. Sur lie e bâtonnage durante 9 meses.		
Estágio	Nas barricas onde fermentou.		
Cor	Dourado		
Aroma	Notas de mel, fruta compotada, madeira e especiarias.		
Sabor	Naturalmente doce, aveludado, com notas de mel e especiarias.		
Retrogosto	Final longo.		
Gastronomia	Beber com moderação a 9°C com foie gras, queijos azuis ou gelados de frutos secos.		
Consumo	Agora ou antes de 25 anos.		
Armazenamento	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
Certificador	Ecocert – Portugal	Início Janeiro 1997	
Distinções	Ouro	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2019	Spain
	Seal of Approval	AWC Vienna 2017	Austria
	Ouro	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017	Espanha
	Prata	Challenge Millesime Bio 2017	França
	Prata	BioDiVino 2017	Itália
	Prata	Challenge Millesime Bio 2018	França
	Ouro	International Wine Awards 2017	Espanha
	Ouro	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2018	Espanha
	Ouro	International Wine Award 2018	Espanha