

Marca GP			
Tipo de Vinho Medieval de Ourém			
Colheita 2019			
Castas Fernão Pires (80%), Trincadeira (20%)			
Região DOC Encostas d'Aire			
Produção (n.º de garrafas) 1400			
Data de engarrafamento 2020			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Graduação Alcoólica 15% vol.			
pH 3.29			
Acidez total (g/l) 6.6			
Vinificação	Fernão Pires de bica aberta em vasilha de madeira de 550 litros. Trincadeira com curtimenta e pisa a pé em lagar, após desengasse e esmagamento. Mistura dos mostos no septimo dia após a vindima da uva branca.		
Cor Rubi.			
Aroma	Florar e frutado, simultaneamente a frutos vermelhos e de polpa amarela. Algumas notas de especiarias.		
Sabor	Equilibrado mostrando frutos vermelhos frescos. Boa estrutura de boca.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação entre 13 e 14°C com pratos regionais, pratos com azeite, pastas ou massas e saladas.		
Consumo	Agora ou antes de 2 anos.		
Armazenamento	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
Certificador	Ecocert-Portugal	Início	Janeiro 1997