



Nom Ceba Pura

Vin Rouge

Millésime 2023

Cépages Baga

Région Regional Lisboa

Production
(n.º de bouteilles) 3300

Date
d'embouteillage Oct/2024

Climat Méditerranéen avec influence atlantique.

Terrain Argilo-calcaire

Oenologue(s) Luis Mendes
Carlos Santos

Producteur Quinta do Montalto Lda

Graduation
alcoolique 12,5%

pH 3,45

Acidité totale (g/l) 6,46

Sucre Résiduel (g/l) <0,6

Vinification Égrappe, écrasement et fermentation en cuves d'inox avec contact pelliculaire.

Couleur Rubis.

Arôme Fruit noirs et bois.

Goût Complexité de fruits sauvages.
Il a une bonne structure, avec une légère astringence.

Accords culinaires Consommer avec modération à une température entre 16 et 18°C en accompagnement la viande rouge, gibier et fromages affinés.

Stockage Stocker dans un lieu à l'abri du soleil et bien aéré (+/- 60% humidité).
Position horizontale à environ 15°C.

Certificateur

Ecocert-Portugal

Début

Janvier 1997

Palmarès Or - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espagne

