

Marca Cepa Pura

Tipo de Vinho Branco

Colheita 2022

Castas Fernão Pires

Região Regional Lisboa

Produção
(n.º de garrafas) 3600

Data de
engarrafamento 2023

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Gradação Alcoólica 12,50%

pH 3,45

Acidez total (g/l) 5,1

Açúcares Totais (g/l) < 1.5

Vinificação Fermentação em bica aberta. Decantação de 24 horas. Fermentação em barricas de carvalho francês e americano. Estágio "sur lie" e batonage durante 6 meses.

Cor Palha com laivos esverdeados.

Aroma Fruta madura e especiarias. Ligeira madeira.

Sabor Em linha com os aromas. Untuoso e ainda assim fresco, com excelente estrutura.

Retrogosto Final médio.

Gastronomia Beber com moderação a 12°C com peixes gordos, ou carnes brancas simples.

Consumo Agora ou antes de 2 anos.

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

EAN 5600325670305

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
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

