

Marca	Ânfora de Baco
Tipo de Vinho	Branco fermentado e estagiado em ânforas de barro pesgadas com resina natural
Colheita	2023
Castas	Fernão Pires
Classificação	Regional Lisboa
Produção (n.º de garrafas)	4000
Data de engarrafamento	2024
Clima	Mediterrânico com influência atlântica.
Solo	Argilo-calcário
Produtor	Quinta do Montalto Lda
Graduação Alcoólica	12,5%
pH	3,3
Acidez total (g/l)	5,42
Açúcar Total (g/l)	0,6
Vinificação	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. 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	5600325670541
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 2025 - Espanha

