

Quinta do Montalto



Marca Ceba Pura

Tipo de Vinho Tinto

Colheita 2022

Castas Touriga Nacional

Região Regional Lisboa

Produção 5000
(n.º de garrafas)

Data de 2023
engarrafamento

Clima Mediterrânico com influência atlântica

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 12,0%

pH 3,41

Acidez total (g/l) 5,7

Açúcares Totais (g/l) < 1,5

Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular. Estágio em barricas de carvalho americano e francês.

Cor Rubi fechado.

Aroma Notas de frutos pretos e flores.

Sabor Fruta fresca.

Gastronomia Beber com moderação entre 16°C e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.

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

EAN 5600325670404

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 Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espanha

