



Nom GP

Vin Medieval de Ourém

Millésime 2022

Cépages Fernão Pires (80%) et Trincadeira (20%)

Région Regional Lisboa

Production
(n.º de bouteilles) 3600

Date
d'embouteillage 2023

Climat Méditerranéen avec influence atlantique.

Terrain Argilo-calcaire

Producteur Quinta do Montalto Lda

Graduation
alcoolique 13,0%

pH 3,41

Acidité totale (g/l) 5,8

Sucre Résiduel (g/l) <1,5

Vinification Fernão Pires de tuyau ouverte en tonneau de bois de 550 litres. Trincadeira avec cuvage dans un pressoir à vin, après l'égrappe et l'écrasement. C'est un mélange des moûts au sixième jour de la vendange du raisin blanc.

Couleur Rubis.

Arôme Il est un vin d'arômes floraux et légèrement fruité. Simultanément de fruits rouges et de pulpe jaune. Quelques notes d'épices.

Goût Son goût équilibré avec des notes de fruits rouges frais. Il a une bonne structure dans la bouche.

Accords culinaires Consommer avec modération à une température entre 13 et 14°C en accompagnement plats régionaux, pâtes et salades.

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 2023 - Espagne
Or - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espagne

