



Marca Ceba Pura

Tipo de Vinho Branco

Colheita 2023

Castas Fernão Pires

Região Regional Lisboa

Produção 4600
(n.º de garrafas)

Data de
engarrafamento fev/25

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 14,00%

pH 3,46

Acidez total (g/l) 5,5

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 5600325670619

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 Europalette 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

