


Marca Cepa Pura			
Tipo de Vinho Tinto			
Colheita 2017			
Castas Syrah			
Região Regional Lisboa			
Produção (n.º de garrafas) 8600			
Data de engarrafamento Março 2018			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Graduação Alcoólica 14% vol.			
pH 3.08			
Açúcares Totais (g/l) 0			
Acidez total (g/l) 6.6			
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 vermelhos, com ligeira madeira.			
Sabor Complexidade de frutos silvestres. Boa estrutura, com ligeira adstringência.			
Retrogosto Final médio.			
Gastronomia Beber com moderação entre 16 e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.			
Consumo Agora ou antes de 10 anos.			
Armazenamento Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.			
Certificador	Ecocert-Portugal	Início	Janeiro 1997
Distinções	Prata	International Wine Award 2018	Espanha
	Prata	Challenge Millesime Bio 2019	França
	Ouro	International Organic Wine Award 2019	Alemanha
	Prata	AWC Vienna 2019	Austria
	Prata	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2019	Espanha
	Prata	International Wine Award 2019	Espanha
	Bronze	Challenge Millesime Bio 2020	França
	Prata	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2020	Espanha
	Prata	International Wine Award 2020	Espanha