

**Marca** Ânfora de Baco

**Tipo de Vinho** Palhete fermentado e estagiado  
em ânforas de barro pesgadas com resina natural

**Colheita** 2022

**Castas** Fernão Pires e trincadeira

**Classificação** Regional Lisboa

**Produção  
(n.º de garrafas)** 900

**Data de  
engarrafamento** May 2023

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Gradação Alcoólica** 13,0%

**pH** 3,2

**Acidez total (g/l)** 6,81

**Açúcar Total (g/l)** <0,6

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.

**Vinificação** 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** Aberta a lembrar morango.

**Aroma** Complexo de fruta de polpa branca com nuances de fruta vermelha fresca.

**Sabor** Muito frutado, complexo, com boa presença e taninos muito suaves.

**Gastronomia** Consumir com moderação, com carnes brancas, saladas ou peixes gordos.

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

**EAN** 5600325670176

**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 2023 - Espanha  
Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

