



Nom Ceba Pura

Vin Blanc

Millésime 2023

Cépages Fernão Pires

Région Regional Lisboa

Production
(n.º de bouteilles) 4600

Date
d'embouteillage fev/25

Climat Méditerranéen avec influence atlantique.

Terrain Argilo-calcaire

Producteur Quinta do Montalto Lda

Graduation
alcoolique 14,0%

pH 3,46

Acidité totale (g/l) 5,5

Sucre Résiduel (g/l) < 1.5

Fermentation de tuyau ouverte. Dégustation de 24 heures.

Vinification Fermentation dans des barriques de chêne français et américain.
Élevage sur lie et batonnage pendant 6 mois.

Couleur Jaune paille avec des reflets verdâtres.

Arôme Fruits mûrs, légère bois et épices.

Goût En ligne avec les arômes. Onctueux et frais avec une excellente structure.

Accords culinaires Consommer avec modération à 12°C avec poisson gras, ou viandes blanches.

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 2025 - Espagne

