

Marca Cepa Pura			
Tipo de Vinho Branco			
Colheita 2019			
Castas Fernão Pires			
Região Regional Lisboa			
Produção (n.º de garrafas) 6000			
Data de engarrafamento 2020			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Graduação Alcoólica 13.5% vol.			
pH 3.12			
Acidez total (g/l) 7			
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.		
Certificador	Ecocert-Portugal	Início	Janeiro 1997
Distinções	Prata	International Wine Award 2020	Espanha
	Ouro	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2022	Espanha



FERNÃO PIRES