

|                                       |  |                                  |                     |
|---------------------------------------|--|----------------------------------|---------------------|
| <b>Nom</b>                            | Cepa Pura  |                                  |                     |
| <b>Vin</b>                            | Rouge  |                                  |                     |
| <b>Millésime</b>                      | 2018   |                                  |                     |
| <b>Cépages</b>                        | Baga   |                                  |                     |
| <b>Région</b>                         | Regional Lisboa  |                                  |                     |
| <b>Production (n.º de bouteilles)</b> | 2600   |                                  |                     |
| <b>Date d'embouteillage</b>           | 2020   |                                  |                     |
| <b>Climat</b>                         | Méditerranéen avec influence atlantique.   |                                  |                     |
| <b>Terrain</b>                        | Argilo-calcaire  |                                  |                     |
| <b>Oenologue(s)</b>                   | Luis Mendes<br>Carlos Santos   |                                  |                     |
| <b>Producteur</b>                     | Quinta do Montalto Lda   |                                  |                     |
| <b>Graduation alcoolique</b>          | 13.0%  |                                  |                     |
| <b>pH</b>                             | 3.49   |                                  |                     |
| <b>Acidité totale (g/l)</b>           | 6.54   |                                  |                     |
| <b>Sucre Résiduel (g/l)</b>           | 0  |                                  |                     |
| <b>Vinification</b>                   | Égrappe, écrasement et fermentation en cuves d'inox avec contact pelliculaire.<br>Élevage en barriques de 225 litres de chêne américain et français. |                                  |                     |
| <b>Couleur</b>                        | Rubis.   |                                  |                     |
| <b>Arôme</b>                          | Fruit noirs et bois.   |                                  |                     |
| <b>Goût</b>                           | Complexité de fruits sauvages.<br>Il a une bonne structure, avec une légère astringence.   |                                  |                     |
| <b>Retro-goût</b>                     | Médium   |                                  |                     |
| <b>Accords culinaires</b>             | Consommer avec modération à une température entre 16 et 18°C en accompagnement la viande rouge, gibier et  |                                  |                     |
| <b>Consommation</b>                   | Aujourd'hui ou avant 10 ans.   |                                  |                     |
| <b>Stockage</b>                       | Stocker dans un lieu à l'abri du soleil et bien aéré (+/- 60% humidité).<br>Position horizontale à environ 15°C.                                     |                                  |                     |
| <b>Certificateur</b>                  | <b>Ecocert-Portugal</b>  | <b>Début</b>                     | <b>Janvier 1997</b> |
| <b>Palmarès</b>                       | Or   | International<br>Wine Award 2020 | Espagne             |



BAGA