

**Marca** Ânfora de Baco

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

**Colheita** 2022

**Castas** Aragonez, Syrah e Trincadeira

**Classificação** Regional Lisboa

**Produção** 2600  
**(n.º de garrafas)**

**Data de** May 2023  
**engarrafamento**

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Enólogo(s)** Luis Mendes  
Carlos Santos

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Gradação Alcoólica** 12,0%

**pH** 3,48

**Acidez total (g/l)** 5,5

**Açúcar Total (g/l)** <LQ=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** Granada vermelha viva.

**Aroma** Frutos vermelhos com ligeiro balsâmico.

**Sabor** Em linha com o aroma, frutos vermelhos e excelente frescura.

**Gastronomia** Beber com moderação a acompanhar pratos de carne e vegetais estufados ou assados.

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

**EAN** 5600325670244

**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  
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

