

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|---------------------|
| Marca | Ânfora de Baco | | |
| Tipo de Vinho | Branco fermentado e estagiado em ânforas de barro pesgadas com resina natural | | |
| Colheita | 2019 | | |
| Castas | Fernão Pires | | |
| Classificação | Vinho c/ indicação de ano e casta | | |
| Produção (n.º de garrafas) | 1600 | | |
| 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 | 13.0% | | |
| pH | 3.15 | | |
| Acidez total (g/l) | | | |
| Açúcar Total (g/l) | | | |
| Vinificação | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Vinho não filtrado ou estabilizado.</p> | | |
| Certificador | Ecocert-Portugal | Início | Janeiro 1997 |
| Distinções | Ouro | International Wine Award 2020 | Espanha |

