

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

