

Marca Cepa Pura			
Tipo de Vinho Tinto			
Colheita 2021			
Castas Touriga Nacional			
Região Regional Lisboa			
Produção (n.º de garrafas) 1000			
Data de engarrafamento 2022			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Graduação Alcoólica 13,0%			
pH 3,48			
Acidez total (g/l) 6,21			
Açúcares Totais (g/l) 0,9			
Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular. Estágio em barricas de carvalho americano e francês.			
Cor Rubi fechado.			
Aroma Notas de frutos pretos e flores.			
Sabor Fruta fresca.			
Retrogosto Final longo, com ligeira adstringência.			
Gastronomia Beber com moderação entre 16 e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.			
Consumo Agora ou antes de 10 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	Ouro	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023	Espanha