



**Nom GP**

**Vin** Medieval de Ourém

**Millésime** 2023

**Cépages** Fernão Pires (80%) et Trincadeira (20%)

**Région** Regional Lisboa

**Production**  
**(n.º de bouteilles)** 2300

**Date**  
**d'embouteillage** 2024

**Climat** Méditerranéen avec influence atlantique.

**Terrain** Argilo-calcaire

**Producteur** Quinta do Montalto Lda

**Graduation**  
**alcoolique** 14,0%

**pH** 3,46

**Acidité totale (g/l)** 5,4

**Sucre Résiduel (g/l)** 1,6

**Vinification** Fernão Pires de tuyau ouverte en tonneau de bois de 550 litres. Trincadeira avec cuvage dans un pressoir à vin, après l'égrappe et l'écrasement. C'est un mélange des moûts au sixième jour de la vendange du raisin blanc.

**Couleur** Rubis.

**Arôme** Il est un vin d'arômes floraux et légèrement fruité. Simultanément de fruits rouges et de pulpe jaune. Quelques notes d'épices.

**Goût** Son goût équilibré avec des notes de fruits rouges frais. Il a une bonne structure dans la bouche.

**Accords culinaires** Consommer avec modération à une température entre 13 et 14°C en accompagnement plats régionaux, pâtes et salades.

**Stockage** Stocker dans un lieu à l'abri du soleil et bien aéré (+/- 60% humidité). Position horizontale à environ 15°C.

**Certificateur**

**Ecocert-Portugal**

**Début**

**Janvier 1997**

**Palmarès** Or - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espagne

