

Marca Ânfora de Baco

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

Colheita 2022

Castas Fernão Pires e trincadeira

Classificação Regional Lisboa

Produção
(n.º de garrafas) 900

Data de
engarrafamento May 2023

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 13,0%

pH 3,2

Acidez total (g/l) 6,81

Açúcar Total (g/l) <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 Aberta a lembrar morango.

Aroma Complexo de fruta de polpa branca com nuances de fruta vermelha fresca.

Sabor Muito frutado, complexo, com boa presença e taninos muito suaves.

Gastronomia Consumir com moderação, com carnes brancas, saladas ou peixes gordos.

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

EAN 5600325670176

Garrafa 0,75 L = 1,2 kg

Acondicionamento 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
Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha
Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espanha

