



Marca Ceba Pura late Harvest

Tipo de Vinho Branco Colheita Tardia

Colheita 2023

Castas Fernão Pires e Alvarinho

Região Regional Lisboa

Produção 480
(n.º de garrafas)

Data de
engarrafamento abr/24

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 10,0%

pH 3,24

Acidez total (g/l) 5,7

Açúcar Total (g/l) 142,8

Vinificação Fermentação em barricas de carvalho francês e americano, sur lie.

Cor Dourado.

Aroma Notas de mel, fruta madura, madeira e especiarias.

Sabor Naturalmente doce, aveludado, com notas de mel e especiarias.

Gastronomia Beber com moderação a 9°C com foie gras, queijos azuis ou gelados de frutos secos.

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

EAN 5600325670527

Acondicionamento Garrafa 0,5 L = 1,05 kg
Caixa de 3 garrafas = 3,35 kg
Dimensões da caixa = 36 x 17 x 7 cm

Paletização Europaleta completa - 828 garrafas/276 caixas
12 caixas de 3 garrafas por fiada

Certificador Ecocert-Portugal

Início - Janeiro 1997

Distinções Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espanha

