



**Nom** Ânfora de Baco

**Vin** Vin "palhete" produit dans des amphores d'argile avec la résine naturelle

**Millésime** 2022

**Cépages** Fernão Pires et Trincadeira

**Région** Regional Lisboa

**Production** 900  
**(n.º de bouteilles)**

**Date** mai/23  
**d'embouteillage**

**Climat** Méditerranéen avec influence atlantique.

**Terrain** Argilo-calcaire

**Producteur** Quinta do Montalto Lda

**Graduation alcoolique** 13,0%

**pH** 3,2

**Acidité totale (g/l)** 6,81

**Sucre Résiduel g/l** <0,6

Ce vin a été produit dans des amphores d'argile avec la résine naturelle, reproduisant le processus romain il y a 2000 ans, au détriment des peintures époxy modernes qui, malheureusement, sont aujourd'hui largement utilisées pour imperméabiliser les amphores.

**Vinification**

Ce vin a été obtenu à partir des raisins récoltés manuellement et égrappés à 100%, le vin a été fermenté en amphore au contact avec des peaux de raisins et des lies, après une fermentation avec macération pelliculaire. C'est un vin non filtré ou stabilisé.

**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** Argent - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023 - Espagne  
Argent - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espagne

