

| | | | |
|---|--|--------------|--------------|
| Nom | Cepa Pura | | |
| Vin | Rouge | | |
| Millésime | 2022 | | |
| Cépages | Touriga Nacional | | |
| Région | Regional Lisboa | | |
| Production (n.º de bouteilles) | 5000 | | |
| Date d'embouteillage | 2023 | | |
| Climat | Méditerranéen avec influence atlantique. | | |
| Terrain | Argilo-calcaire | | |
| Oenologue(s) | Luis Mendes Carlos Santos | | |
| Producteur | Quinta do Montalto Lda | | |
| Graduation alcoolique | 12,0% | | |
| pH | 3,41 | | |
| Acidité totale (g/l) | 5,7 | | |
| Sucre Résiduel (g/l) | <1,5 | | |
| Vinification | Égrappe, écrasement et fermentation en cuves d'inox avec contact pelliculaire. Élevage en barriques de 225 litres de chêne américain et français. | | |
| Couleur | Rubis fermé. | | |
| Arôme | Légères notes de fruit noirs et des fleurs. | | |
| Goût | Fruits frais | | |
| Accords culinaires | Consommer avec modération à une température entre 16 et 18°C en accompagnement la viande rouge, gibier et fromages affinés. | | |
| 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 |

