

**Nom** Cepa Pura

**Vin** Blanc

**Millésime** 2023

**Cépages** Fernão Pires

**Région** Regional Lisboa

**Production**  
(n.º de bouteilles) 4600

**Date**  
d'embouteillage fev/25

**Climat** Méditerranéen avec influence atlantique.

**Terrain** Argilo-calcaire

**Producteur** Quinta do Montalto Lda

**Graduation**  
alcoolique 14,0%

**pH** 3,46

**Acidité totale (g/l)** 5,5

**Sucre Résiduel (g/l)** < 1.5

Fermentation de tuyau ouverte. Dégustation de 24 heures.

**Vinification** Fermentation dans des barriques de chêne français et américain.  
Élevage sur lie et batonnage pendant 6 mois.

**Couleur** Jaune paille avec des reflets verdâtres.

**Arôme** Fruits mûrs, légère bois et épices.

**Goût** En ligne avec les arômes. Onctueux et frais avec une excellente structure.

**Accords culinaires** Consommer avec modération à 12°C avec poisson gras, ou viandes blanches.

**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**

