

Nom	GP		
Vin	Medieval de Ourém		
Millésime	2023		
Cépages	Fernão Pires (80%) et Trincadeira (20%)		
Région	Regional Lisboa		
Production (n.º de bouteilles)	2300		
Date d'embouteillage	2024		
Climat	Méditerranéen avec influence atlantique.		
Terrain	Argilo-calcaire		
Producteur	Quinta do Montalto Lda		
Graduation alcoolique	14,0%		
pH	3,46		
Acidité totale (g/l)	5,4		
Sucre Résiduel (g/l)	1,6		
Vinification	Fernão Pires de tuyau ouverte en tonneau de bois de 550 litres. Trincadeira avec cuvage dans un pressoir à vin, après l'égrappe et l'écrasement. C'est un mélange des moûts au sixième jour de la vendange du raisin blanc.		
Couleur	Rubis.		
Arôme	Il est un vin d'arômes floraux et légèrement fruité. Simultanément de fruits rouges et de pulpe jaune. Quelques notes d'épices.		
Goût	Son goût équilibré avec des notes de fruits rouges frais. Il a une bonne structure dans la bouche.		
Accords culinaires	Consommer avec modération à une température entre 13 et 14°C en accompagnement plats régionaux, pâtes et salades.		
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

