

Marca GP

Tipo de Vinho Medieval de Ourém

Colheita 2023

Castas Fernão Pires (80%), Trincadeira (20%)

Região DOC Encostas d'Aire

Produção 2300
(n.º de garrafas)

Data de 2023
engarrafamento

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 14%

pH 3,46

Acidez total (g/l) 5,4

Açúcares totais (g/l) 1,6

Após uma vindima manual as uvas brancas são prensadas numa prensa de cesto manual. O mosto resultante desta prensagem é filtrado através de um cesto de verga e enviado para barris de madeira que são cheios até 80% da sua capacidade total (550 litros). A fermentação é espontânea sem adição de leveduras.

Vinificação As uvas tintas são vindimadas manualmente e rapidamente transportadas para a adega, onde são desengaçadas e esmagadas para uma dorna de madeira. A fermentação espontânea é realizada com o mosto em contacto com as cascas durante 8 dias. Todos os dias, duas ou três vezes por dia, as cascas são afundadas usando um "rodo". Ao oitavo dia, quase no fim da fermentação, o mosto tinto junto com as cascas, é adicionado aos barris de madeira onde o mosto branco fermentou e enche assim os retantes 20% da sua capacidade.

Cor Rubi.

Aroma Florar e frutado, simultaneamente a frutos vermelhos e de polpa amarela. Algumas notas de especiarias.

Sabor Equilibrado mostrando frutos vermelhos frescos. Boa estrutura de boca.

Gastronomia Beber com moderação entre 13 e 14°C com pratos regionais, pratos com azeite, pastas ou massas e saladas.

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

EAN 5600325670664

Acondicionamento Garrafa 0,75 L = 1,2 kg
Caixa de 6 garrafas = 7,3 kg
Dimensões da caixa = 33 x 24 x 16 cm

Paletização Europaleta completa - 720 garrafas/120 caixas
12 caixas de 6 garrafas por fiada

Certificador Ecocert-Portugal

Início - Janeiro 1997

