

**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**

