

**Marca** Cepa Pura

**Tipo de Vinho** Branco

**Colheita** 2023

**Castas** Fernão Pires

**Região** Regional Lisboa

**Produção**  
**(n.º de garrafas)** 4600

**Data de**  
**engarrafamento** fev/25

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Graduação Alcoólica** 14,00%

**pH** 3,46

**Acidez total (g/l)** 5,5

**Açúcares Totais (g/l)** < 1.5

**Vinificação** Fermentação em bica aberta. Decantação de 24 horas. Fermentação em barricas de carvalho francês e americano. Estágio "sur lie" e batonage durante 6 meses.

**Cor** Palha com laivos esverdeados.

**Aroma** Fruta madura e especiarias. Ligeira madeira.

**Sabor** Em linha com os aromas. Untuoso e ainda assim fresco, com excelente estrutura.

**Retrogosto** Final médio.

**Gastronomia** Beber com moderação a 12°C com peixes gordos, ou carnes brancas simples.

**Consumo** Agora ou antes de 2 anos.

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

**EAN** 5600325670619

**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**

