

**Nom** Ânfora de Baco  
**Vin** Vin blanc produit dans des amphores d'argile avec la résine naturelle  
**Millésime** 2023  
**Cépages** Fernão Pires  
**Région** Regional Lisboa  
**Production (n.º de bouteilles)** 4000  
**Date d'embouteillage** 2024  
**Climat** Méditerranéen avec influence atlantique.  
**Terrain** Argilo-calcaire  
**Producteur** Quinta do Montalto Lda  
**Graduation alcoolique** 12,5%  
**pH** 3,3  
**Acidité totale (g/l)** 5,42  
**Sucre Résiduel g/l** 0,6

**Vinification** Ce vin a été produit dans des amphores d'argile avec la résine naturelle, reproduisant le processus romain il y a 2000 ans, au détriment des peintures époxi modernes qui, malheureusement, sont aujourd'hui largement utilisées pour imperméabiliser les amphores.  
Ce vin a été obtenu à partir des raisins récoltés manuellement et égrappés à 100%, le vin a été fermenté en amphore au contact avec des peaux de raisins et des lies, après une fermentation avec macération pelliculaire. C'est un vin non filtré ou stabilisé.

**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

