

**Marca** Vinha da Malhada

**Tipo de Vinho** Tinto Reserva

**Colheita** 2019

**Castas** Syrah, Aragonez, Trincadeira e Castelão

**Região** Regional Lisboa

**Produção** 5300  
**(n.º de garrafas)**

**Data de** 2022  
**engarrafamento**

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Graduação Alcoólica** 14%

**pH** 3,23

**Acidez total (g/l)** 7,7

**Açúcares Totais (g/l)** 0,6

Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular.

**Vinificação** Fermentação longa com remontagens frequentes.  
Estágio em barricas de carvalho americano e francês.

**Cor** Rubi fechado.

**Aroma** Fruto vermelhos silvestres, ligeira madeira.

**Sabor** Complexidade de frutos silvestres. Boa estrutura, mostrando taninos jovens.

**Gastronomia** Beber com moderação entre 16 e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.

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

**EAN** 5600268605358

**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**

**Distinções** Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2022 - Espanha  
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023 - Espanha  
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

