

Marca Vinha da Malhada			
Tipo de Vinho Tinto			
Colheita 2017			
Castas Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e Syrah			
Região Regional Lisboa			
Produção (n.º de garrafas) 23000			
Data de engarrafamento 2018			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Graduação Alcoólica 13.5 % vol.			
pH 3.47			
Açúcares totais (g/l) 1			
Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular.			
Cor Rubi fechado.			
Aroma Frutos vermelhos.			
Sabor Complexidade de frutos silvestres. Boa estrutura, mostrando taninos jovens.			
Retrogosto Final médio.			
Gastronomia Beber com moderação entre 16 e 18°C com carnes vermelhas ou queijos curados.			
Consumo Agora ou antes de 10 anos.			
Armazenamento Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.			
Certificador	Ecocert-Portugal	Início	Janeiro 1997
Distinções	Bronze	International Wine Award 2018	Espanha
	Bronze	International Wine Award 2019	Espanha