

| | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------|
| Marca Vinha da Malhada | | | |
| Tipo de Vinho Tinto | | | |
| Colheita 2020 | | | |
| Castas Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira | | | |
| Região Regional Lisboa | | | |
| Produção (n.º de garrafas) 10600 | | | |
| Data de engarrafamento 2022 | | | |
| 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 3.45 | | | |
| Açúcares totais (g/l) 0.7 | | | |
| Acidez Total (g) 5.54 | | | |
| 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 | Prata | Catavinum World Wine & Spirits Competition 2022 | Espanha |

