



**Nom** Vinha da Malhada

**Vin** Rouge

**Millésime** 2022

**Cépages** Aragonez, Baga, Trincadeira

**Région** Regional Lisboa

**Production** 12000  
**(n.º de bouteilles)**

**Date** 2023  
**d'embouteillage**

**Climat** Méditerranéen avec influence atlantique.

**Terrain** Argilo-calcaire

**Producteur** Quinta do Montalto Lda

**Graduation** 12,5%  
**alcoolique**

**pH** 3,42

**Sucre Résiduel (g/l)** <0,6

**Acidité totale (g/l)** 6,51

**Vinification** Égrappe, écrasement et fermentation en cuves d'inox avec contact pelliculaire.

**Couleur** Rubis.

**Arôme** Fruits rouges des bois.

**Goût** Complexité de fruits dès bois. Il a aussi une bonne structure, avec des tannins jeunes

**Accords culinaires** Une consommation modérée est recommandée, à une température entre 16 et 18° C, en accompagnement la viande rouge ou fromages guéris.

**Consommation** Aujourd'hui ou avant 10 ans.

**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**

**Palmarès** Argent - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espagne

