

**Marca** Vinha da Malhada

**Tipo de Vinho** Tinto

**Colheita** 2022

**Castas** Aragonez, Baga, Trincadeira

**Região** Regional Lisboa

**Produção** 12000  
**(n.º de garrafas)**

**Data de** 2023  
**engarrafamento**

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Gradação Alcoólica** 12,5%

**pH** 3,42

**Açúcares totais (g/l)** <LQ=0,6

**Acidez Total (g)** 6,51

**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.

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

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

**EAN** 5600325670398

**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** Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

