



Marca Pim Pam Pum

Tipo de Vinho Branco Curtimenta

Colheita 2023

Castas Fernão Pires

Região Regional Lisboa

Produção 1400
(n.º de garrafas)

Data de nov/24
engarrafamento

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 12,5%

pH 3,11

Acidez total (g/l) 6,15

Açúcar Total (g/l) <0,6

Vinificação Produzido a partir de uvas totalmente desengaçadas e vinificadas em cuba de inox, com a totalidade das películas. Fermentação espontânea sem controlo de temperatura. Vinho não filtrado nem colado.

Cor Dourado

Aroma Fruta madura.

Sabor Fresco, com excelente equilíbrio. Taninos leves.

Gastronomia Beber com moderação a 10 - 12°C com saladas, peixes, marisco ou carnes brancas.

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

EAN 5600325670763

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 2025

