



# Quinta do Montalto

Marca	Vinha da Malhada		
Tipo de Vinho	Espumante Bruto Branco		
Colheita	Reserva 2017		
Castas	Fernão Pires, Arinto e Olho de Lebre		
Produção (n.º de garrafas)	4000		
Data de engarrafamento	Janeiro 2018		
Clima	Mediterrânico com influência atlântica.		
solo	Argilo-calcário		
Enólogo(s)	Luís Mendes Carlos Santos		
Produtor	Quinta do Montalto Lda		
Gradação Alcoólica	12,5%		
pH	3,16		
Açúcar total (g/l)	1,3		
Vinificação	Desengace e esmagamento. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada.		
Cor	Citrina		
Aroma	Elegante e complexo.		
Sabor	Equilibrado com boa presença.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação entre os 6 e 8°C acompanhando entradas, pratos de carne branca, peixes gordos e sobremesas.		
Consumo	Agora ou antes de 4 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	International Wine Ward 2020	Espanha
	Ouro	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2020	Espanha
	Ouro	International Organic Wine Award 2019	Alemanha
	Seal of Approval	AWC Vienna 2019	Austria
	Prata	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2019	Espanha
	Ouro	International Wine Award 2019	Espanha

