

<b>Marca</b> Pim Pam Pum	
<b>Tipo de Vinho</b> Branco Curtimenta	
<b>Colheita</b> 2022	
<b>Castas</b> Fernão Pires	
<b>Região</b> Regional Lisboa	
<b>Produção (n.º de garrafas)</b>	3300
<b>Data de engarrafamento</b>	2023
<b>Clima</b> Mediterrânico com influência atlântica.	
<b>Solo</b> Argilo-calcário	
<b>Enólogo(s)</b>	Luis Mendes Carlos Santos
<b>Produtor</b>	Quinta do Montalto Lda
<b>Graduação Alcoólica</b>	12,0%
<b>pH</b>	3,36
<b>Acidez total (g/l)</b>	6,1
<b>Açúcar Total (g/l)</b>	<1,5
<b>Vinificação</b>	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.
<b>Cor</b>	Dourado
<b>Aroma</b>	Fruta madura.
<b>Sabor</b>	Fresco, com excelente equilíbrio. Taninos leves.
<b>Retrogosto</b>	Final médio.
<b>Gastronomia</b>	Beber com moderação a 10 - 12°C com saladas, peixes, marisco ou carnes brancas.
<b>Consumo</b>	Agora ou antes de 5 anos.
<b>Armazenamento</b>	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.
<b>Certificador</b>	<b>Ecocert-Portugal</b>
<b>Início</b>	<b>Janeiro 1997</b>
<b>Distinções</b>	Ouro
	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023
	Espanha

