

Marca Vinha da Malhada			
Tipo de Vinho Branco			
Colheita 2022			
Castas Fernão Pires e Arinto			
Região Regional Lisboa			
Produção (n.º de garrafas) 8000			
Data de engarrafamento 2023			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Graduação Alcoólica 12,0%			
pH 3,32			
Acidez total (g/l) 5,2			
Açúcar Total (g/l) 1,9			
Vinificação	Fermentação em bica aberta. Decantação de 24 horas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.		
Cor	Palha com laivos esverdeados.		
Aroma	Floral e com muita fruta madura.		
Sabor	Em linha com os aromas. Fresco, com excelente equilíbrio.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação a 12°C com saladas, peixes ou marisco.		
Consumo	Agora ou antes de 3 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	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023	Espanha
	Prata	Premios Zarcillo 2023	Espanha

