

Nom Vinha da Malhada

Vin Rose

Millésime 2023

Cépages Aragonez et Moreto

Région Regional Lisboa

Production
(n.º de bouteilles) 4000

Date
d'embouteillage Février 2024

Climat Méditerranéen avec influence atlantique.

Terrain Argilo-calcaire

Producteur Quinta do Montalto Lda

Graduation
alcoolique 12,0%

pH 3,3

Acidité totale (g/l) 5,5

Sucre Résiduel g/l <1,5

Vinification Égrappe, écrasement et fermentation en cuves d'inox sans contact pelliculaire.

Couleur Rosada rappelant les fraises.

Arôme Fruité intense

Goût Sec, fin et équilibré montrant fruits rouges frais.

Accords culinaires Consommer avec modération entre 10 et 12 ° C avec des plats légers, des salades ou des

Stockage Stocker dans un lieu à l'abri du soleil et bien aéré (+/- 60% humidité).
Position horizontale à environ 15°C.

Certificateur

Ecocert-Portugal

Début

Janvier 1997

Palmarès Argent - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espagne

