

Marca Vinha da Malhada	
Tipo de Vinho Branco	
Colheita 2021	
Castas Fernão Pires e Arinto	
Região Regional Lisboa	
Produção (n.º de garrafas) 6400	
Data de engarrafamento 2022	
Clima Mediterrânico com influência atlântica.	
Solo Argilo-calcário	
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos	
Produtor Quinta do Montalto Lda	
Graduação Alcoólica 12.5% vol.	
pH 3.24	
Acidez total (g/l) 5.7	
Açúcar Total (g/l) <1.5	
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

