

<b>Marca</b> Vinha da Malhada	
<b>Tipo de Vinho</b> Branco	
<b>Colheita</b> 2021	
<b>Castas</b> Fernão Pires e Arinto	
<b>Região</b> Regional Lisboa	
<b>Produção (n.º de garrafas)</b> 6400	
<b>Data de engarrafamento</b> 2022	
<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> 12.5% vol.	
<b>pH</b> 3.24	
<b>Acidez total (g/l)</b> 5.7	
<b>Açúcar Total (g/l)</b> <1.5	
<b>Vinificação</b> Fermentação em bica aberta. Decantação de 24 horas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.	
<b>Cor</b> Palha com laivos esverdeados.	
<b>Aroma</b> Floral e com muita fruta madura.	
<b>Sabor</b> Em linha com os aromas. Fresco, com excelente equilíbrio.	
<b>Retrogosto</b> Final médio.	
<b>Gastronomia</b> Beber com moderação a 12°C com saladas, peixes ou marisco.	
<b>Consumo</b> Agora ou antes de 3 anos.	
<b>Armazenamento</b> Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.	
<b>Certificador</b> Ecocert-Portugal	<b>Início</b> Janeiro 1997

