

<b>Marca</b> Vinha da Malhada	
<b>Tipo de Vinho</b> Espumate Rosé Bruto	
<b>Colheita</b> Reserva 2021	
<b>Castas</b> Baga	
<b>Região</b> -	
<b>Produção (n.º de garrafas)</b> 1900	
<b>Data de engarrafamento</b> mar/22	
<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> 13%	
<b>pH</b> 3,33	
<b>Acidez total (g/l)</b> 6,7	
<b>Aúcares Totais (g/l)</b> 7,1	
<b>Vinificação</b> Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox sem contacto pelicular. Engarrafamento para segunda fermentação em Março de 2021.	
<b>Cor</b> Cor de morangos	
<b>Aroma</b> Frutos vermelhos. Ligeiro tostado	
<b>Sabor</b> Fruta vermelha fresca. Mousse muito equilibrada.	
<b>Retrogosto</b> Final médio.	
<b>Gastronomia</b> Beber com moderação entre os 6 e 8°C acompanhando entradas, saladas ou pratos pratos ligeiros de carne ou	
<b>Consumo</b> Agora ou antes de 4 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>