

**Nom** Vinha da Malhada

**Vin** Blanc

**Millésime** 2023

**Cépages** Fernão Pires

**Région** Regional Lisboa

**Production**  
(n.º de bouteilles) 20 000

**Date**  
d'embouteillage fev/24

**Climat** Méditerranéen avec influence atlantique.

**Terrain** Argilo-calcaire

**Producteur** Quinta do Montalto Lda

**Graduation alcoolique** 13,0%

**pH** 3,26

**Acidité totale (g/l)** 6

**Sucre Résiduel g/l** <1,5

**Vinification** Fermentation de tuyau ouverte. Décantation de 24 heures.  
Fermentation en cuves d'inox avec température contrôlée.

**Couleur** Paille avec une teinte verdâtre.

**Arôme** Floral et beaucoup de fruits mûrs

**Goût** En ligne avec les arômes. Frais, avec un excellent équilibre.

**Accords culinaires** Boire avec modération pour 12°C avec des salades, du poisson ou des fruits de l

**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

