



Nom Vinha da Malhada

Vin Rouge

Millésime 2019 Reserva

Cépages Syrah, Aragonez, Trincadeira et Castelão

Région Regional Lisboa

Production
(n.º de bouteilles) 5300

Date
d'embouteillage 2022

Climat Méditerranéen avec influence atlantique.

Terrain Argilo-calcaire

Producteur Quinta do Montalto Lda

Graduation
alcoolique 14,0%

pH 3,23

Acidité totale (g/l) 7,7

Sucre Résiduel g/l 0,6

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

Vinification Remontages fréquentes.

Élevage en barriques de 225 litres de chêne américain et français pendant 6 mois

Couleur Rubis.

Arôme Fruits rouges et des bois.

Goût Complexité de fruits des bois. Il a aussi une bonne structure, avec des tannins jeunes.

Accords culinaires Une consommation modérée est recommandée, à une température entre 16 et 18° C, en accompagnement la viande rouge ou fromages guéris.

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 Or - Catarinum World Wine & Spirits Competition 2022 - Espagne
Or - Catarinum World Wine & Spirits Competition 2023 - Espagne
Or - Catarinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espagne

