

**Marca** Vinha da Malhada

**Tipo de Vinho** Branco

**Colheita** 2023

**Castas** Fernão Pires

**Região** Regional Lisboa

**Produção**  
(n.º de garrafas) 20 000

**Data de**  
**engarrafamento** fev/24

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Graduação Alcoólica** 13,0%

**pH** 3,26

**Acidez total (g/l)** 6

**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.

**Gastronomia** Beber com moderação a 12°C com saladas, peixes ou marisco.

**Armazenamento** Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade).  
Posição horizontal a cerca de 15°C.

**EAN** 5600325670503

**Acondicionamento** Garrafa 0,75 L = 1,2 kg  
Caixa de 6 garrafas = 7,3 kg  
Dimensões da caixa = 33 x 24 x 16 cm

**Paletização** Europaleta completa - 720 garrafas/120 caixas  
12 caixas de 6 garrafas por fiada

**Certificador** Ecocert-Portugal **Início - Janeiro 1997**

**Distinções** Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

