

Marca Vinha da Malhada	 		
Tipo de Vinho Tinto			
Colheita 2019			
Castas Aragonéz e Trincadeira			
Região Regional Lisboa			
Produção (n.º de garrafas) 13300			
Data de engarrafamento 2020			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Graduação Alcoólica 13.5 % vol.			
pH 3.39			
Açúcares totais (g/l) 0.7			
Acidez Total (g) 6.36			
Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular.			
Cor Rubi fechado.			
Aroma Frutos vermelhos.			
Sabor Complexidade de frutos silvestres. Boa estrutura, mostrando taninos jovens.			
Retrogosto Final médio.			
Gastronomia Beber com moderação entre 16 e 18°C com carnes vermelhas ou queijos curados.			
Consumo Agora ou antes de 10 anos.			
Armazenamento Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.			
Certificador	Ecocert-Portugal	Início	Janeiro 1997