

Marca Pim Pam Pum

Tipo de Vinho Branco Curtimenta

Colheita 2022

Castas Fernão Pires

Região Regional Lisboa

Produção 3300
(n.º de garrafas)

Data de 2023
engarraamento

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 12,0%

pH 3,36

Acidez total (g/l) 6,1

Açúcar Total (g/l) <1,5

Vinificação Produzido a partir de uvas totalmente desengaçadas e vinificadas em cuba de inox, com a totalidade das películas. Fermentação espontânea sem controlo de temperatura. Vinho não filtrado nem colado.

Cor Dourado

Aroma Fruta madura.

Sabor Fresco, com excelente equilíbrio. Taninos leves.

Gastronomia Beber com moderação a 10 - 12°C com saladas, peixes, marisco ou carnes brancas.

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

EAN 5600325670299

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

Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023 - Espanha
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha

