

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

Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espanha

