



Nom Vinha da Malhada

Vin Rouge

Millésime 2023

Cépages Aragonez, Trincadeira

Région Regional Lisboa

Production
(n.º de bouteilles) 20000

Date
d'embouteillage 2023

Climat Méditerranéen avec influence atlantique.

Terrain Argilo-calcaire

Producteur Quinta do Montalto Lda

Graduation
alcoolique 12,5%

pH 3,63

Sucre Résiduel (g/l) <1,5

Acidité totale (g/l) 5,4

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

Couleur Rubis.

Arôme Fruits rouges des bois.

Goût Complexité de fruits dès 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.

Consommation Aujourd'hui ou avant 10 ans.

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 Argent - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espagne

