

Marca Vinha da Malhada

Tipo de Vinho Rosé

Colheita 2023

Castas Moreto e Aragonez

Região Regional Lisboa

Produção 4000
(n.º de garrafas)

Data de
engarrafamento fev/24

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 12,0%

pH 3,3

Acidez total (g/l) 5,5

Aúcares Totais (g/l) <1,5

Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox sem contacto pelicular.

Cor Rosada lembrando morangos.

Aroma Intensamente frutado.

Sabor Seco, fino e equilibrado mostrando frutos vermelhos frescos.

Gastronomia Beber com moderação entre 10 e 12°C com pratos leves, saladas, pastas ou massas.

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

EAN 5600325670510

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

