



Nom Pim Pam Pum

Vin Blanc - Macération Pelliculaire

Millésime 2023

Cépages Fernão Pires

Région Regional Lisboa

Production 1400
(n.º de bouteilles)

Date nov/24
d'embouteillage

Climat Méditerranéen avec influence atlantique.

Terrain Argilo-calcaire

Producteur Quinta do Montalto Lda

Graduation 12,5%
alcoolique

pH 3,11

Acidité totale (g/l) 6,15

Sucre Résiduel g/l <0,6

Vinification Produit à partir de raisins entièrement égrappés et vinifiés en cuves inox, avec contact pelliculaire. Fermentation spontanée sans contrôle de température. Vin non filtré.

Couleur Doré

Arôme Fruits mûrs

Goût Frais, avec un excellent équilibre.

Accords culinaires Boire avec modération pour 10 - 12°C avec des salades, du poisson ou des fruits de mer.

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 Or - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espagne

