

Marca	Vinha da Malhada		
Tipo de Vinho	Branco		
Colheita	2019		
Castas	Fernão Pires, Arinto e Olho de Lebre		
Região	Regional Lisboa		
Produção (n.º de garrafas)	6000		
Data de engarrafamento	2020		
Clima	Mediterrânico com influência atlântica.		
Solo	Argilo-calcário		
Enólogo(s)	Luis Mendes Carlos Santos		
Produtor	Quinta do Montalto Lda		
Graduação Alcoólica	12% vol.		
pH	3.05		
Acidez total (g/l)	7.3		
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.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação a 12°C com saladas, peixes ou marisco.		
Consumo	Agora ou antes de 3 anos.		
Armazenamento	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
Certificador	Ecocert-Portugal	Início	Janeiro 1997
Distinções	Prata	International Wine Award 2020	Espanha

