

Marca Vinha da Malhada

Tipo de Vinho Tinto

Colheita 2023

Castas Aragonez, Trincadeira

Região Regional Lisboa

Produção 20000
(n.º de garrafas)

Data de 2024
engarrafamento

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 12,5%

pH 3,63

Açúcares totais (g/l) <1,5

Acidez Total (g) 5,4

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

Cor Rubi fechado.

Aroma Frutos vermelhos.

Sabor Complexidade de frutos silvestres.
Boa estrutura, mostrando taninos jovens.

Gastronomia Beber com moderação entre 16 e 18°C com carnes vermelhas ou queijos curados.

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

EAN 5600325670657

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 2025

