

Marca Vinha da Malhada

Tipo de Vinho Espumate Branco Bruto

Colheita 2022

Castas Fernão Pires, Arinto

Região Vinho Regional Lisboa

Produção
(n.º de garrafas) 6000

Data de
engarrafamento jan/23

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 12,0%

pH 3,15

Acidez total (g/l) 6,66

Aúcares Totais (g/l) 5,3

Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox sem contacto pelicular.
Engarrafamento para segunda fermentação no final de Novembro de 2019.

Cor Palha

Aroma Frutado

Sabor Fruta de polpa amarela. Tosta ligeira. Mousse muito equilibrada.

Gastronomia Beber com moderação entre os 6 e 8°C acompanhando entradas,
pratos de carne branca, peixes gordos e sobremesas.

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

EAN 5600325670466

Acondicionamento Garrafa 0,75 L = 1,55 kg
Caixa de 3 garrafas = 5 kg
Dimensões da caixa = 33 x 27 x 10 cm

Paletização Europaleta completa - 540 garrafas/180 caixas
10 caixas de 3 garrafas por fiada

Certificador Ecocert-Portugal

Início - Janeiro 1997

Distinções Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha
Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espanha

