

Marca Vinha da Malhada

Tipo de Vinho Espumate Rosé Bruto

Colheita Reserva 2021

Castas Baga

Região -

Produção
(n.º de garrafas) 1900

Data de
engarrafamento mar/22

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 13%

pH 3,33

Acidez total (g/l) 6,7

Aúcares Totais (g/l) 7,1

Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox sem contacto pelicular.
Engarrafamento para segunda fermentação em Março de 2021.

Cor Cor de morangos

Aroma Frutos vermelhos. Ligeiro tostado

Sabor Fruta vermelha fresca. Mousse muito equilibrada.

Gastronomia Beber com moderação entre os 6 e 8°C acompanhando entradas, saladas ou pratos ligeiros de carne ou peixe.

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 - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023 - Espanha
Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2024 - Espanha
Prata - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espanha

