

Marca Pim Pam Pum

Tipo de Vinho Tinto Lagar

Colheita 2022

Castas Touriga Nacional, Aragonez e Alicante Bouschet

Região Regional Lisboa

Produção
(n.º de garrafas) 1189

Data de
engarrafamento 2023

Clima Mediterrânico com influência atlântica.

Solo Argilo-calcário

Enólogo(s) Luis Mendes
Carlos Santos

Produtor Quinta do Montalto Lda

Graduação Alcoólica 11,0%

pH 3,54

Acidez total (g/l) 5,13

Açúcar Total (g/l) <0,6

Produzido a partir de uvas totalmente desengaçadas e vinificadas em lagar de cimento.

Vinificação Fermentação espontânea, sem controlo de temperatura e com pisa a pé. Estagiou 3 meses em barricas usadas de 550 litros de carvalho francês. Vinho não colado nem filtrado.

Cor Ruby fechado

Aroma Ligeiro balsâmico com muita fruta preta.

Sabor Em linha com o aroma, delicado e fresco, com taninos muito suaves no final de boca.

Retrogosto Final médio

Gastronomia Beber com moderação a acompanhar legumes estufados, ou carnes grelhadas.

Consumo Agora ou antes de 8 anos.

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

EAN 5600325670312

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

Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023 - Espanha

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

Ouro - Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025 - Espanha

