

Marca Vinha da Malhada	 		
Tipo de Vinho Rosé			
Colheita 2021			
Castas Moreto, Castelão e Touriga Nacional			
Região Regional Lisboa			
Produção (n.º de garrafas) 4000			
Data de engarrafamento 2022			
Clima Mediterrânico com influência atlântica.			
Solo Argilo-calcário			
Enólogo(s) Luis Mendes Carlos Santos			
Produtor Quinta do Montalto Lda			
Gradação Alcoólica 11.5%			
pH 3.19			
Acidez total (g/l) 6.19			
Aúcares Totais (g/l) 0.7			
Vinificação Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox sem contacto pelicular.			
Cor Rosada lembrando morangos.			
Aroma Intensamente frutado.			
Sabor Seco, fino e equilibrado mostrando frutos vermelhos frescos.			
Retrogosto Final médio.			
Gastronomia Beber com moderação entre 10 e 12°C com pratos leves, saladas, pastas ou massas.			
Consumo Agora ou antes de 2 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	Catavinum World Wine & Spirits Competition 2022	Espanha