

Quinta do
Montalto



Filipe Gomes Pereira - Herdeiros

Marca	Vinha da Malhada		
Tipo de Vinho	Branco		
Colheita	2011		
Castas	Fernão Pires e Arinto		
Região	Regional Lisboa		
Produção (n.º de garrafas)	8500		
Data de engarrafamento	Janeiro 2012		
Clima	Mediterrânico com influência atlântica.		
Solo	Argilo-calcário		
Enólogo(s)	Luís Mendes Carlos Santos		
Produtor	Filipe Gomes Pereira – Herdeiros		
Gradação Alcoólica	12% vol.		
pH	3,35		
Açúcares Redutores g/l	2,7		
Vinificação	Desengasse e esmagamento. Defecação de 48 horas por frio. Fermentação em cuba de inox controlo de temperatura.		
Cor	Citrina.		
Aroma	Jovem, frutado.		
Sabor	Fresco e equilibrado na boca com boa presença.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação entre 10 e 12°C com pratos de peixe, marisco ou saladas.		
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	Jan. 1997

