



Marca	Vinha da Malhada		
Tipo de Vinho	Tinto		
Colheita	2009 Reserva		
Castas	Touriga Nacional, Aragonez, Baga e Alicante Bouchet		
Região	Lisboa		
Produção (n.º de garrafas)	2000		
Data de engarrafamento	Jul. 2011		
Clima	Mediterrânico com influência atlântica.		
Solo	Argilo-calcário		
Enólogo(s)	Luís Mendes Carlos Santos		
Produtor	Filipe Gomes Pereira – Herdeiros		
Graduação Alcoólica	13,5		
pH	3,60		
Açúcares Redutores g/l	4,1		
Vinificação	Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular. Fermentação longa com remontagens frequentes.		
Estágio	Barricas de carvalho americano e francês usadas durante 10 meses.		
Cor	Rubi fechado.		
Aroma	Especiarias, frutos secos, cereja e frutos vermelhos.		
Sabor	Complexidade de frutos silvestres, com notas de canela e coco. Boa estrutura, mostrando taninos jovens.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação entre 16 e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.		
Consumo	Agora ou antes de 10 anos.		
Armazenamento	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
Certificador	Ecocert – Portugal	Início	Jan. 1997
Distinções	Prata	Challenge Millésime Bio 2012	França
	Prata	IWCC - International Wine Challenge Catavinum 2012	Espanha
	Prata	European wine roads – Portugal. Revista Selection 2011	Alemanha

