

**Marca** Pim Pam Pum

**Tipo de Vinho** Branco Curtimenta

**Colheita** 2023

**Castas** Fernão Pires

**Região** Regional Lisboa

**Produção** 1400  
**(n.º de garrafas)**

**Data de** nov/24  
**engarraamento**

**Clima** Mediterrânico com influência atlântica.

**Solo** Argilo-calcário

**Produtor** Quinta do Montalto Lda

**Graduação Alcoólica** 12,5%

**pH** 3,11

**Acidez total (g/l)** 6,15

**Açúcar Total (g/l)** <0,6

**Vinificação** Produzido a partir de uvas totalmente desengaçadas e vinificadas em cuba de inox, com a totalidade das películas. Fermentação espontânea sem controlo de temperatura. Vinho não filtrado nem colado.

**Cor** Dourado

**Aroma** Fruta madura.

**Sabor** Fresco, com excelente equilíbrio. Taninos leves.

**Gastronomia** Beber com moderação a 10 - 12°C com saladas, peixes, marisco ou carnes brancas.

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

**EAN** 5600325670763

**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**

