

# MALHADINHA

BRUTO NATURAL ROSÉ  
2016

**Região .** Alentejo / Alentejo

**Classificação .** Vinho Espumante Regional Alentejano

**Tipo .** Rosé | **Colheita .** 2016

**Castas .** Touriga Nacional 34%, Baga 33%, Tinta Miúda 33%

**Vinha .** Malhadinha e Terges | **Área .** 75 ha

**Plantação .** 2001 e 2012 | **Tipo de Solo .** Xistoso

## Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após seleção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação do vinho base em inox, segunda fermentação e posterior estágio de 54 meses em garrafa na presença das borras finas.

## Notas de Prova

O primeiro Espumante Bruto Natural Rosé da Malhadinha obtido a partir das castas Touriga Nacional, Baga e Tinta Miúda foi elaborado pelo método clássico com um envelhecimento de 54 meses. Com uma cor leve salmoadada, o nariz é elegante e sofisticado, a bolha fina e persistente, na boca é sério, persistente e complexo.

**Engarrafamento | Degorgement .** Novembro 2021

**Produção .** 1600 Garrafas 0,75L

**Teor de Álcool .** 11,5% | **PH .** 3.12

**Acidez Total:** 6.5 g/L em ácido tartárico

Garrafa . Capacidade (l): 0,75  
Modelo . Champenoise Millesime  
Dimensões (cm) . Ø 1,75 x (a) 30 | Peso (kg) . 1,642  
Código de barras EAN (grf) . 5600361361915

Caixa . Dimensões (cm): (c) 33,4 x (l) 9,8 x (a) 33,6  
Peso (kg): 5,840 | N° garrafas: 2

Paleta (euro)  
Caixas/camada: 10 | Camadas/paleta: 12  
Peso (kg): 701  
Comp . 1,20m | Larg . 0,80m | Alt . 1,70m



M  
H N  
HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA