

# Especificações Técnicas

## Região

Alentejo/Albernôa

## Classificação

Vinho Regional Alentejano

## Tipo

Branco

## Colheita

2008

## Castas

Petit Manseng - 100%

## Área da Vinha

27 hectares

## Tipo de Solo

Xistoso

## Vinificação

A colheita realizou-se manualmente, em caixas de 12 Kg, às primeiras horas da madrugada. As nossas uvas seguiram de imediato para a adega onde ocorreu uma rigorosa triagem na mesa de escolha sendo de seguida desengaçadas e prensadas suavemente. A fermentação ocorreu com controlo de temperatura ao longo de vários dias e foi interrompida através da redução da temperatura. Posteriormente o vinho estagiou na sua totalidade em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses, sobre as borras finas com battonage periódica.

## Notas de Prova

Em 2006, plantámos na Malhadinha a casta de Petit Manseng e em 2008 decidimos engarrafar o nosso primeiro Colheita Tardia desta casta. De uma bela cor dourada, este vinho remete-nos para outras paragens, para lugares exóticos, onde podemos cheirar o Açafião e o Côco, a Canela e o Ananás. Todo este exotismo, a sua frescura e intensidade, tornam este Colheita Tardia num vinho pleno de sensualidade, encantador. Na boca temos um vinho glicerinado, sumptuoso, onde a acidez final e a doçura, andam de mãos dadas em perfeito equilíbrio, num final muito longo. Acompanhará na perfeição um Foie Gras ou mesmo uma Sericaia Alentejana. Deve ser servido a uma temperatura perto dos 10°C.

## Engarrafamento

Junho 2011

## Produção

948 Garrafas 0.375 L

## Análise

Teor Álcool: 14%

Acidez Total: 6.9 g/l em ácido tartárico

PH: 3.2

## EAN

5600361362257

## ITF

15600361366016

# malhadinha



# malhadinha

vindima 2008

*petit manseng*

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernôa • Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal