

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2004

Castas
90% Antão Vaz
10% Chardonnay

Área da Vinha
2 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação

As uvas provenientes da nossa vinha foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega, desengaçada e prensadas muito suavemente. A fermentação deu-se a baixas temperaturas e durou cerca de 28 dias. Estagiou 5 meses em barricas novas de carvalho americano.

Notas de Prova

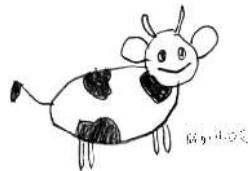
A combinação destas castas tão diferentes entre si, dá um casamento perfeito de frescura e acidez. Aroma a floral, com algumas nuances minerais. Notas amanteigadas provenientes do carvalho novo americano de óptima qualidade. Na boca apresenta-se muito elegante com corpo e boa estrutura. Se o vinho for servido fresco, 10-12°C, pode-se acompanhar a evolução de aromas no copo conforme este for abrindo e aquecendo ligeiramente.

Engarrafamento
Março 2005

Produção
3500 Garrafas

Análise

Teor Álcool: 14.5% Vol.
Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartárico
PH: 3.57



Malhadinha
2004

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal