

## 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.

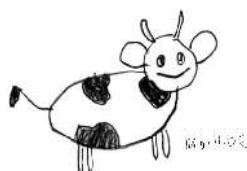
### Notas de Prova

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

