

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2005

Castas
100% Antão Vaz

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, desengaçadas e prensadas muito suavemente.

A fermentação deu-se a baixas temperaturas e durou cerca de 28 dias. Estagiou 6 meses em barricas novas de carvalho francês, americano e 2 em barricas de carvalho húngaro.

Notas de Prova

Vinho característico desta casta tão tipicamente alentejana, aromas de fruta com toques citrinos bem casada com uma madeira bem integrada.

Notas amanteigadas com toques minerais postas em evidência pelos carvalhos americano e húngaro, respectivamente. Na boca apresenta uma entrada de boca volumosa mas elegante com corpo e boa estrutura, apresenta uma boa frescura proporcionada por uma acidez bem equilibrada.

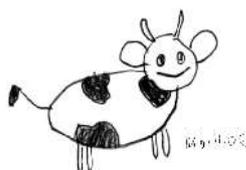
Se o vinho for servido fresco, 10-12°C, pode-se acompanhar a evolução de aromas no copo conforme este for abrindo e aquecendo ligeiramente.

Engarrafamento
Junho 2006

Produção
6200 Garrafas

Análise

Teor Álcool: 13.5% Vol.
Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartárico
PH: 3.61



Malhadinha
2005

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal

