

Malhadinha
2006

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2006

Castas
Antão Vaz (60%)
Chardonnay (20%)
Arinto (20%)

Área da Vinha
2 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

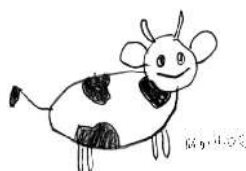
Vinificação
As uvas provenientes da nossa vinha foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega, desengaçadas e prensadas muito suavemente. A fermentação deu-se a baixas temperaturas e durou cerca de 28 dias. Estagiou 5 meses em barricas novas de carvalho francês.

Notas de Prova
Aroma muito fresco e frutado, notas fumadas, muito elegante e bastante equilibrado. Na boca apresenta volume, complexidade, notas frescas e um agradável toque amanteigado proveniente de novas barricas de carvalho francês de óptima qualidade. Bom comprimento e intensidade.

Engarrafamento
Abril 2006

Produção
6490 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 14.5% Vol.
Acidez Total: 5.3 g/l em ácido tartárico
PH: 3.45



Malhadinha
2006

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal