

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2007

Castas
Verdelho
Chardonnay
Antão Vaz

Área da Vinha
2 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

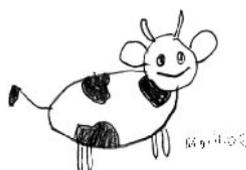
Vinificação
A colheita da uva ocorreu manualmente pela madrugada. As uvas foram transportadas até à adega em caixas de 12 Kg. Na adega procedeu-se a uma selecção rigorosa das uvas que depois foram desengaçadas e prensadas muito suavemente. Fermentaram em barricas novas de carvalho francês e aí ficaram até aos seus 7 meses de idade. Durante esse período realizou-se batónage. Todo o processo de vinificação do Malhadinha branco aconteceu a temperatura controlada entre os 10-14°C.

Notas de Prova
O Malhadinha branco 2007 logo no primeiro contacto envolve-nos com aromas de fruta e canela, aparecendo de seguida o balsâmico intenso que é rematado por um suave toque floral. No toque é fresco e aveludado, com um final persistente.

Engarramento
Junho 2007

Produção
5653 garrafas

Análise
Teor Álcool: 13% Vol.
Acidez Total: 5.2 g/l em ácido tartárico
PH: 3.57



Malhadinha
2007

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal

