

Malhadinha  
2008

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo / Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Branco

**Colheita**  
2008

**Castas**  
Chardonnay e Arinto

**Área da Vinha**  
27 hectares

**Tipo de Solo**  
Xistoso

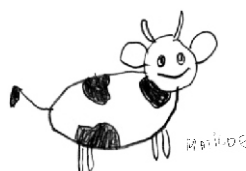
**Vinificação**  
A colheita da uva ocorreu manualmente pela madrugada. As uvas foram transportadas até à adega em caixas de 12 Kg. Na adega procedeu-se a uma selecção rigorosa das uvas que depois foram desengaçadas e prensadas muito suavemente. Fermentaram em barricas novas de carvalho francês e aí 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 da colheita de 2008 tem o aroma rico com fruta madura a surgir bem integrada na madeira conferindo uma complexidade bastante agradável. Na boca está bastante fino mantendo a complexidade entre a tosta e a fruta. A boa acidez mantém tudo num equilíbrio elegante.

**Engarrafamento**  
Junho 2009

**Produção**  
5788 garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 14,5% Vol.  
Acidez Total: 5.0 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.4



Malhadinha  
2008

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernôa • Portugal



Herdade da  
Malhadinha Nova  
Alentejo • Portugal