

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo / Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Branco

**Colheita**  
2009

**Castas**  
Arinto - 50%  
Viognier - 35%  
Chardonnay - 15%

**Área da Vinha**  
27 hectares

**Tipo de Solo**  
Xistoso

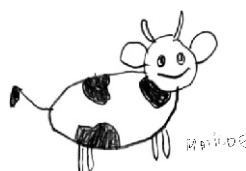
**Vinificação**  
A colheita da uva ocorreu manualmente pela madrugada. As uvas foram transportadas até à adega em caixas de 12 Kg. Na adega procedeu-se a uma selecção rigorosa das uvas que depois foram desengaçadas e prensadas muito suavemente. Fermentaram em barricas novas de carvalho francês e aí 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 branco 2009 apresenta um aroma discreto que nos levam a uma fragrância floral. A madeira com toques de amendoa torrada, mostra-se em excelente sintonia com todo o conjunto. Na boca, demonstra ter uma boa estrutura, totalmente integrada com a fruta e acidez bem balanceada terminando com um final longo.

**Engarrafamento**  
Junho 2010

**Produção**  
7936 garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 14% Vol.  
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.5



Malhadinha  
2009

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernôa • Portugal

