

Malhadinha

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2010

Castas
Arinto - 65%
Viognier - 25%
Chardonnay - 10%

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 verificou-se a temperaturas controladas entre os 10-14°C.

Notas de Prova

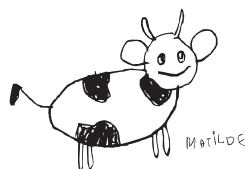
O Malhadinha branco 2010 apresenta-se com uma cor amarelo-limão. No nariz, destacam-se aromas a fruta com notas citrinas, alperce e pessego. Na boca está presente uma sensação amanteigada e com bom volume resultante do estágio de fermentação em barrica.

No final, redondo, suave e cremoso com alguma acidez que permite manter o conjunto equilibrado.

Engarrafamento
Junho 2011

Produção
8.480 garrafas

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



Malhadinha
2010

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal