

Malhadinha

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2011

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

Área da Vinha
27 ha

Tipo de Solo
Xistoso

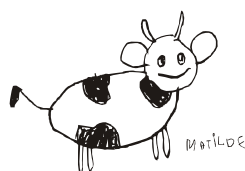
Vinificação
Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem rigorosas as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação e posterior estágio de 7 meses em barricas de carvalho francês na presença das borras finas.

Notas de Prova
Côr dourada brilhante com laivos esverdeados. Nariz exuberante e complexo com a fruta em primeiro plano e as notas de barrica bem integradas. Na boca é elegante e fresco, o volume é equilibrado pela boa acidez. Final persistente e mineral.

Engarrafamento
Junho 2012

Produção
9.310 Garrafas
145 Magnums

Análise
Teor Álcool: 13,5 %
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico
PH: 3.34



Malhadinha
2011

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal