

Malhadinha

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2012

Castas
Arinto - 65%
Viognier - 20%
Chardonnay - 15%

Área da Vinha
27 ha

Tipo de Solo
Xistoso

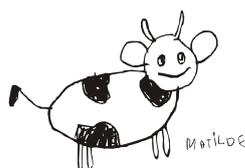
Vinificação
Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem rigorosas as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação e posterior estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês na presença das borras finas.

Notas de Prova
Côr dourada brilhante com laivos esverdeados. Nariz sedutor e complexo. Notas de fruta e florais com a barrica bem integrada. Na boca é elegante e fresco apesar da boa estrutura. Final persistente e mineral.

Engarrafamento
Junho 2013

Produção
6.656 Garrafas
100 Magnums

Análise
Teor Álcool: 13,5 %
Acidez Total: 6.2 g/l em ácido tartárico
PH: 3.18



Malhadinha
2012

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal