



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Malhadinha

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Rosé

Colheita

2017

Castas

Touriga Nacional 35%

Baga 35%

Tinta Miúda 30%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação e posterior estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas na presença das borras finas.

Notas de Prova

A edição 2017 do Malhadinha Rosé exibe uma tonalidade subtil de alperce e com brilho intenso.

Aromaticamente elegante e fresco, apresenta aromas de figos brancos, toranja, ameixa preta e amêndoa. Na boca é equilibrado, de acidez pronunciada e textura envolvente. O final de boca é refrescante e persistente.

Engarrafamento

Julho 2018

Produção

3504 Garrafas 0,75L

188 Garrafas 1,5L

Análise

Teor Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6.7 g/l em ácido tartárico

PH: 3.20

