

Malhadinha  
2003

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo/Albernoa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Tinto

**Colheita**  
2003

**Castas**  
Alicante Bouschet (50%)  
Aragonês (40%)  
Cabernet Sauvignon (10%)

**Área da Vinha**  
18 hectares

**Tipo de Solo**  
Xistoso

**Vinificação**  
As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega situada a escassos metros da vinha e onde as uvas foram novamente seleccionadas numa mesa de escolha.  
A fermentação deu-se com controlo de temperatura em pequenos lagares onde as uvas foram várias vezes pisadas seguindo o método tradicional. O vinho estagiou na totalidade em barricas (225Lts) novas de carvalho francês durante 12 meses.

**Notas de prova**  
Este vinho apresenta uma cor retinta bastante carregada. No nariz possui um aroma quente característico da região e do ano em questão. Fruto maduro muito elegante rodeado de notas de noz moscada e canela. Na boca, denso, bem estruturado, sólido com sugestões de doces de compota, ameixa e especiarias. Muito corpo, boa tosta e um final longo.

**Engarrafamento**  
Dezembro 2004

**Produção**  
10850 Garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 14.5 %  
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.67



Malhadinha  
2003

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernoa • Portugal



Herdade da  
Malhadinha Nova  
Alentejo • Portugal