

Malhadinha  
2004

## Especificações Técnicas

### Região

Alentejo/Albernoa

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo

Tinto

### Colheita

2004

### Castas

Alicante Boushet (40%)

Aragonês (45%)

Cabernet Sauvignon (15%)

### 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 (225 Lts) novas de carvalho francês durante 14 meses seguido de 6 meses em garrafa.

### 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 2005

### Produção

17200 Garrafas

### Análise

Teor Álcool: 14.5%

Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico

PH: 3.67



Malhadinha  
2004

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernoa • Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal