

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo/Albernoa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Tinto

**Colheita**  
2007

**Castas**  
Syrah  
Cabernet Sauvignon  
Aragonês  
Touriga Nacional  
Alicante Boushet

**Área de Vinha**  
27 hectares

**Tipo de Solo**  
Xistoso

**Vinificação**  
As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12kg até a nossa adega situada a escassos metros da vinha e onde 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 segundo o método tradicional. Posteriormente o vinho estagiou na sua totalidade em barricas (225Lts) novas de carvalho Francês durante 14 meses.

**Notas de prova**  
O Malhadinha tinto da colheita de 2007 apresenta uma cor negra e brilhante. O Aroma é caracterizado por especiarias finas, frutos vermelhos e notas balsâmicas. Na boca apresenta-se cremoso, bem estruturado e poderoso.

**Engarrafamento**  
Janeiro 2009

**Produção**  
14.065 Garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 14.5%  
Acidez Total: 5.9 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.6

