

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

