

## Especificações Técnicas

### Região

Alentejo/Albernoa

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo

Tinto

### Colheita

2008

### Castas

Aragonês - 30%  
Alicante Boushet - 30%  
Tinta Miuda - 20%  
Touriga Nacional - 10%  
Cabernet Sauvignon - 10%

### 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 16 meses.

### Notas de prova

O Malhadinha Tinto da colheita de 2008 apresenta bastante cor e concentração. Do seu aroma podemos facilmente identificar as notas de fruta preta em clara evidência. Na boca demonstra um bom volume com taninos firmes combinando-se com barrica de excelente qualidade e acidez extremamente balanceada.

### Engarrafamento

Fevereiro 2010

### Produção

24.900 Garrafas de 75cl  
400 Garrafas de 1,5 L

### Análise

Teor Álcool: 14.5%  
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.5

