



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Malhadinha

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2012

Castas

Alicante Bouschet 53%
Tinta Miúda 13%
Touriga Nacional 7%
Cabernet Sauvignon 27%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12Kg e criteriosamente selecionadas na mesa de escolha. A fermentação ocorreu em lagar a temperatura controlada com várias pisas durante o todo o processo. Estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês.

Notas de Prova

A edição do Malhadinha Tinto 2012 revela uma grande complexidade aromática com frutas negras e vermelhas maduras, notas de madeira e especiarias. Na boca é cheio e redondo, mostrando uma grande estrutura, com taninos sedosos e uma frescura muito viva. É um Malhadinha Tinto muito elegante, que apesar de dar uma boa prova desde já, irá evoluir bastante bem em cave.

Engarrafamento

Junho 2014

Produção

23800 Garrafas 0,75L
300 Magnums

Análise

Teor Álcool: 14.5%
Acidez Total: 6.0 g/l em ácido tartárico
PH: 3.56

