

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernoa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2013

Castas

Alicante Bouschet 33%

Cabernet Sauvignon 28%

Tinta Miúda 20%

Syrah 19%

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

O Malhadinha Tinto 2013 exibe um bouquet complexo de fruta vermelha e preta maduras, especiarias, grafite e notas de barrica de grande qualidade refrescado por um registo balsâmico. Na boca é cheio e redondo com boa estrutura apoiada em taninos sedosos e com uma frescura muito viva. Final longo. Vinho com grande potencial de guarda.

Engarrafamento

Maio 2015

Produção

17000 Garrafas 0,75L

460 Magnums

Análise

Teor Álcool: 14.5%

Acidez Total: 5.9 g/l em ácido tartárico

PH: 3.67

