

MALHADINHA

2019

Região . Alentejo / Albernoa

Classificação . Vinho Regional Alentejano

Tipo . Tinto | **Colheita** . 2019

Castas . Alicante Bouschet 35%, Aragonez 30%, Tinta Miúda 25%, Touriga Nacional 10%

Vinha . Malhadinha | **Área** . 75 ha

Plantação . 2001 | **Tipo de Solo** . Xistoso

Vinificação

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12Kg e criteriosamente seleccionadas na mesa de escolha. A fermentação ocorreu em lagar a temperatura controlada com várias pisas durante o todo o processo. Estágio de 16 meses em barricas novas de carvalho francês.

Notas de Prova

O Malhadinha Tinto 2019, última edição de um dos vinhos mais emblemáticos da Malhadinha surge com um nariz algo contido, mas muito fino com notas de fruta preta e azul, especiarias e leves tostados. Na boca é um vinho bastante complexo, redondo com taninos maduros e polidos, muito longo no final e com um enorme potencial de envelhecimento.

Engarrafamento . Agosto 2021

Produção . 11238 Garrafas 0,75L | 400 Magnums

Teor de Álcool . 14,5% | **PH** . 3,60

Acidez Total: 6,0 g/L em ácido tartárico

Garrafa . Capacidade (l): 0,75

Modelo . Bordalesa Pesada

Dimensões (cm) . Ø 7,8 x (a) 31,5 | Peso (kg) . 1,48

Código de barras EAN (grf) . 5600361361670

Caixa . Dimensões (cm): (c) 33,5 x (l) 27,8 x (a) 19

Peso (kg): 11,5 | Nº garrafas: 6

Palete (euro)

Caixas/camada: 10 | Camadas/palete: 8

Peso (kg): 920

Comp . 1,20m | Larg . 0,80m | Alt . 1,70m



M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA