

MALHADINHA

2021

Região . Alentejo / Alentejo

Classificação . Vinho Regional Alentejano

Tipo . Tinto | **Colheita** . 2021

Castas . Alicante Bouschet 35%, Aragonez 25%, Tinta Miúda 25%, Touriga Nacional 10%, Syrah Nacional 5%

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 2021 surge com um nariz muito expressivo, mas sério, com notas de fruta preta e azul, especiarias e leves tostados. Na boca, à semelhança de edições anteriores, é um vinho bastante complexo, redondo com taninos maduros e polidos, muito longo no final e com um enorme potencial de envelhecimento.

Engarrafamento .

Produção .

Teor de Álcool . 14,5% | **PH** . 3.57

Acidez Total: 5.5 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) . 5600361362646

Caixa . Dimensões (cm): (c) 33,5 x (l) 27,8 x (a) 19
Peso (kg): 11,5 | Nº garrafas: 6

Paleta (euro)
Caixas/camada: 10 | Camadas/paleta: 8
Peso (kg): 920
Comp . 1,20m | Larg . 0,80m | Alt . 1,70m



M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA