



mariasdamalhadinha

## Especificações Técnicas

### Região

Alentejo/Albernoa

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo

Tinto

### Colheita

2004

### Castas

Aragonês; Alicante Bouschet; Cabernet; Syrah;  
Touriga Nacional

### Área da Vinha

27 hectares

### Tipo de Solo

Xistoso

### Vinificação

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega situada a escassos metros da vinha e onde as uvas 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 seguindo o método tradicional.

O vinho estagiou na totalidade em barricas (225 Lts) novas de carvalho francês durante 26 meses.

### Notas de prova

O aroma é profundo e complexo a frutos pretos maduros, com amêndoas torradas e especiarias. O sabor é rico em fruta madura, com uma macieza e untuosidade que em conjunto com a sua acidez nos transmite uma grande elegância. A sua estrutura de taninos é robusta e permite-nos uma grande longevidade na evolução deste vinho.

### Engarrafamento

Dezembro 2006

### Produção

4780 Garrafas

### Análise

Teor Álcool: 14.5%  
Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.66



mariasdamalhadinha



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal