



mariasdamalhadinha

Especificações Técnicas

Região

Alentejo/Albernoa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2007

Castas

Aragonês - 60%
Alicante Bouschet - 20%
Cabernet Sauvignon - 20%

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 e 12 meses em garrafa.

Notas de prova

O Marias da Malhadinha 2007 apresenta uma cor intensa e carregada sendo o seu aroma profundo e complexo a frutos pretos maduros, com amêndoas torradas, especiarias e até notas de tabaco.

O sabor é rico, 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 não apresenta qualquer aresta estando a fruta bem presente e envolvida por um forte carácter mineral típico da região.

O seu final é muito longo e persistente mostrando um grande potencial de envelhecimento.

Engarrafamento

Janeiro 2010

Produção

6200 Garrafas

Análise

Teor Álcool: 15%
Acidez Total: 5.6 g/l em ácido tartárico
PH: 3.57



mariasdamalhadinha



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal