



mariasdamalhadinha

## Especificações Técnicas

### Região

Alentejo / Albernôa

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo

Tinto

### Colheita

2010

### Castas

Alicante Bouschet 46%

Tinta Miúda 15%

Touriga Nacional 20%

Cabernet Sauvignon 19%

### Área da Vinha

27 hectares

### 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 26 meses em barricas novas de carvalho francês.

### Notas de Prova

Cor densa e opaca. Nariz de grande complexidade, notas de fruta preta madura, especiarias e tostados.

Elegante na boca apesar da grande estrutura, os taninos são firmes mas sedosos. Final muito longo.

### Engarrafamento

Abril 2013

### Produção

5661 Garrafas 0,75L

252 Magnums

### Análise

Teor Álcool: 14%

Acidez Total: 6.2 g/l em ácido tartárico

pH: 3.55



mariasdamalhadinha



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal