



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal



mariasdamalhadinha

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2013

Castas

Alicante Bouschet 43%
Tinta Miúda 27%
Cabernet Sauvignon 18%
Aragonez 12%

Área da Vinha

35 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 28 meses em barricas novas de carvalho francês.

Notas de Prova

A quarta edição do Marias da Malhadinha revela um bouquet de grande intensidade com notas de fruta preta e vermelha, especiarias e tostados tudo em grande equilíbrio. Na boca é um vinho cheio com taninos firmes mas maduros com um longo final de boca elegante. Um vinho com um grande potencial de envelhecimento.

Engarrafamento

Maio 2016

Produção

3966 Garrafas 0,75L
150 Magnums

Análise

Teor Álcool: 14,5%
Acidez Total: 6.1 g/l em ácido tartárico
pH: 3.54

