

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2008

Castas
Alicante Bouschet - 100%

Área da Vinha
27 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação

A colheita realizou-se manualmente, em caixas de 12 Kg, às primeiras horas da madrugada. As nossas uvas seguiram de imediato para a adega onde ocorreu uma rigorosa triagem na mesa de escolha. A fermentação deu-se com controlo de temperatura em pequenos lagares onde as uvas foram várias vezes pisadas segundo o método tradicional. Posteriormente o vinho estagiou na sua totalidade em barricas novas de carvalho França (225Lts) durante 28 meses.

Notas de Prova

Em 2008, a natureza abençoou-nos com o melhor Alicante Bouschet até à data e decidimos engarrafá-lo a solo, homenageando assim o nascimento do mais jovem membro da família, o António Maria.

Após uma vinificação perfeita, onde a intervenção foi minimalista, obtivemos um vinho profundo, complexo, misterioso, onde deambulamos entre os aromas do fruto preto, do alcaçuz, das sugestões indeléveis tostadas e uma reconfortante frescura. Na prova de boca, encontramos a perfeita harmonia entre um vinho musculado mas elegante, volumoso mas fino, austero mas dócil. O final muito longo, presenteia-nos com um corropio de energia e firmeza, que nos mostra que temos um vinho que pode ser guardado por muitos e longos anos, desde que em condições perfeitas de guarda.

Sugerimos a sua decantação e o serviço a uma temperatura entre os 16°C e 18°C.

Engarrafamento
Outubro 2011

Produção
2.470 Garrafas 0,75L
300 Garrafas 1,5L
24 Garrafas 3L

Análise
Teor Álcool: 14,5%
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico
PH: 3.57

EAN
5600361362257

ITF

menino
Antonio


menino
Antonio
Alicante Bouschet 2008

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal