

ANTÃO VAZ

2006

## Especificações Técnicas

### Região

Alentejo / Albernôa

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo

Branco

### Colheita

2006

### Castas

100% Antão Vaz

### Área da Vinha

2 hectares

### Tipo de Solo

Xistoso

### Vinificação

As uvas provenientes da nossa vinha foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega, desengaçadas e prensadas muito suavemente.

A fermentação deu-se a baixas temperaturas e durou cerca de 28 dias.

### Notas de Prova

Aroma exuberante, muito floral, fruta madura (pêra e melão) e um leve toque citrico.

Na boca entra volumoso, gordo, com bastante corpo, acidez equilibrada e uma boa estrutura.

O final é longo e persistente.

### Engarrafamento

Abril 2006

### Produção

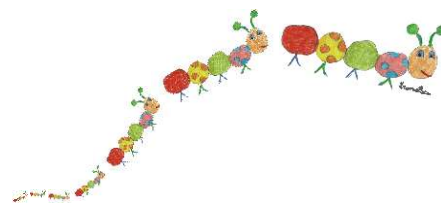
5100 Garrafas

### Análise

Teor Álcool: 14% Vol.

Acidez Total: 5.3 g/l em ácido tartárico

PH: 3.44



ANTÃO VAZ DA PECEGUINA  
2006

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernôa • Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal