

ANTÃO VAZ

2007

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Colheita

2007

Castas

100% Antão Vaz

Área da Vinha

2 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 triagem rigorosa. Foram então seleccionadas, desengaçadas e prensadas suavemente. A fermentação ocorreu em carvalho francês, durante 19 dias, em ambiente de temperatura controlada.

Notas de Prova

O Antão Vaz aparece no nariz com aromas citrinos e com um final floral em algumas notas de madeira. Na boca sente-se uma frescura balsâmica bem casada com uma fruta verdadeiramente envolvente.

Engarrafamento

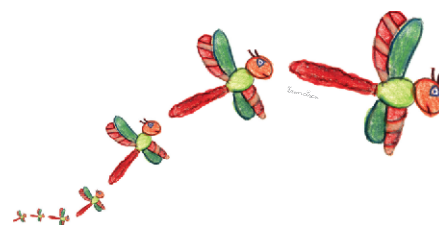
Fevereiro 2007

Produção

3356 Garrafas

Análise

Teor Álcool: 12.5% Vol.
Acidez Total: 6.1 g/l em ácido tartárico
PH: 3.36



ANTÃO VAZ DA PECEGUINA
2007

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal