

Aragonês
DA PECEGUINA
2004

Especificações Técnicas

Região

Alentejo/Albernoa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2004

Castas

Aragonês

Área da Vinha

18 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. A fermentação deu-se com controlo de temperatura em pequenos lagares onde as uvas foram várias vezes pisadas seguindo o método tradicional. O vinho estagiou em barricas (225 Lts) novas de carvalho francês durante 10 meses.

Notas de prova

Vinho de cor intensa e concentrada. O aroma é complexo evidenciando fruta vermelha madura, característica da casta e da região, que bem integrada com a madeira nova lhe confere notas de especiarias. Na boca sobressai a sua grande estrutura e volume, acompanhados por fruta madura e compotas. O fim de boca é longo e persistente.

Engarrafamento

Novembro 2005

Produção

6900 garrafas

Análise

Teor álcool 14%
Acidez total: 5,20 g/l em ácido tartárico
PH: 3,68



Herdade da Malhadinha Nova
Albernoa • Alentejo



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal