

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2008

Castas
Aragonês - 100%

Área da Vinha
27 ha

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kg até à nossa adega. A fermentação ocorreu em pequenos lagares, sob temperatura controlada, onde as uvas foram pisadas seguindo o método tradicional. O vinho estagiou em barricas de carvalho francês por um período de 10 meses.

Notas de Prova
O Aragonês da Peceguina 2008 é um vinho denso com laivos de violeta, uma aroma que destaca os frutos vermelhos e uma mineralidade envolvida em tosta e notas de chocolate.

O seu aspecto apresenta uma cor viva e bastante concentrada tendo uma textura sedosa e aroma complexo. Na boca é um vinho intenso e concentrado com taninos robustos, terminando de forma longa e persistente.

Engarrafamento
Janeiro 2010

Produção
5200 Garrafas

Análise
Teor Alcool: 15%
Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartático
PH: 3.4



aragonês
da Peceguina
2008

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal

