



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

aragonez
da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2013

Castas

Aragonez 100%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12Kg e criteriosamente seleccionadas na mesa de escolha.

A fermentação ocorreu em lagar a temperatura controlada com várias pisas durante o todo o processo. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

Notas de Prova

O Aragonez da Peceguina 2013 apresenta uma profunda cor grenat com laivos violetas. Impressiona no nariz com notas exuberantes de frutos vermelhos maduros, chocolate de leite, alcaçuz e barrica de qualidade. Na boca é fresco apesar da boa estrutura, a fruta funde-se com as notas de madeira resultando num vinho guloso com taninos maduros e um longo final especiado.

Engarrafamento

Dezembro 2014

Produção

5400 Garrafas 0,75L

Análise

Teor Álcool: 14%

Acidez Total: 5.5 g/l em ácido tartárico

pH: 3.64

