

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2008

Castas
Touriga Nacional - 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 (225 Lts) novas de carvalho francês durante 10 meses.

Notas de Prova
O Touriga Nacional da Peceguina 2008 apresenta uma cor vermelha intensa e com notas violetas. O seu aroma apresenta-se com notas de fruta bem madura (ameixa, amora) e algumas nuances florais balanceado por um leve tostado e madeira. Na boca é suave, com uma agradável textura, mostrando doçura e uns sedutores frutos maduros envolvidos de uma forma perfeita pela madeira. No global, as suas características demonstram bastante equilíbrio e um fim de boca levemente longo e persistente relacionado com os taninos sedosos e macios.

Engarrafamento
Janeiro 2010

Produção
4400 Garrafas

Análise
Teor Alcool: 15%
Acidez Total: 5.7 g/l em ácido tartático
PH: 3.6



touriga nacional
da Peceguina
2008

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal

