



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

touriga
nacional
da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2013

Castas

Touriga Nacional 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 18 meses em barricas de carvalho francês (15% novas).

Notas de Prova

A Touriga Nacional da Peceguina 2013 apresenta um nariz fresco e exuberante em que domina o carácter floral da casta. Notas de fruta vermelha estão também presentes assim como algumas notas especiadas resultantes do estágio em barricas de grande qualidade. Na boca é estruturado mas elegante com bons taninos maduros, madeira presente mas em segundo plano. Final fresco e longo. Um Touriga Nacional do Alentejo que irá beneficiar com o estágio em garrafa.

Engarrafamento

Julho 2015

Produção

6900 Garrafas 0,75L

100 Garrafas 1,5L

Análise

Teor Álcool: 14%

Acidez Total: 6.1 g/l em ácido tartárico

pH: 3.63

