

MONTE DA PECEGUINA

2023

Região . Alentejo / Alentejo

Classificação . Vinho Regional Alentejano

Tipo . Branco | **Colheita** . 2023

Castas . Antão Vaz 40%, Arinto 30%,
Encruzado 20%, Viosinho 10%

Vinha . Malhadinha, Peceguina, Terges, Olival e Eucaliptos

Plantação . 2001, 2006, 2012, 2017 e 2018

Área . 67,96 ha | **Tipo de Solo** . Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação a baixas temperaturas em cuba de inox.

Notas de Prova

O Monte da Peceguina Branco 2023 espelha um ano de temperaturas amenas e noites frescas que potenciaram a pureza da fruta e uma boa acidez natural. No nariz é fresco e exuberante com muita fruta de polpa branca e notas florais. Na prova de boca é um branco texturado bem desenhado com bom volume de boca, equilibrado pela boa acidez. Frutado e envolvente termina longo.

Engarrafamento . Março 2024

Produção .

Teor de Álcool . 13% | **PH** . 3.15

Acidez Total: 5.3 g/l em ácido tartárico

Garrafa . Capacidade (l): 0,75
Modelo . Bordalesa Sedução
Dimensões (cm) . Ø 7,6 x (a) 31,3 | Peso (kg) . 1,36
Código de barras EAN (grf) . 5600361363070

Caixa . Dimensões (cm): (c) 32 x (l) 24,3 x (a) 17
Peso (kg): 8,5 | Nº garrafas: 6
Código de barras ITF (cx): 15600361361547

Paleta (euro)
Caixas/camada: 10 | Camadas/paleta: 9
Peso (kg): 765
Comp . 1,20m | Larg . 0,80m | Alt . 1,70m



M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA