

MONTE DA PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernoa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2004

Castas
Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Área da Vinha
2 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
As uvas provenientes da nossa vinha foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega, desengaçadas e prensadas suavemente. A fermentação deu-se a baixas temperaturas e durou cerca de 21 dias. Parte do vinho estagiou 5 meses em barricas novas de carvalho americano.

Notas de Prova
A combinação das duas castas tão diferentes entre si, dá um casamento perfeito de frescura e acidez proveniente do Arinto com a untuosidade do Roupeiro. O Antão Vaz realça a fruta que se encontra bem presente. É um vinho límpido e cristalino, com uma acidez muito fresca. Aroma a frutos tropicais onde predomina a exuberância do ananás. Final equilibrado, fino e persistente. Se o vinho for servido fresco, 10-12°C, pode-se acompanhar a evolução de aromas no copo.

Engarrafamento
Março 2005

Produção
7900 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 13.5%
Acidez Total: 6,45 g/l em ácido tartárico
PH: 3.33

MONTE DA PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2004
produzido e engarrafado na propriedade
produced & bottled at the family estate



Herdade da
Malhadinha Nova

Albernoa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal