

MONTE DA  
PECEGUINA

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo/Albernoa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Branco

**Colheita**  
2005

**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 26 dias. Parte do lote (10%) estagiou 3 semanas 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. 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 2006

**Produção**  
16300 Garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 13.5%  
Acidez Total: 5,3 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.30

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