

MONTE DA
PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2010

Castas
Antão Vaz - 60%
Verdelho - 20%
Roupeiro - 10%
Arinto - 10%

Área da Vinha
27 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
A colheita realizou-se manualmente, em caixas de 12 Kg, às primeiras horas da madrugada. As nossas uvas seguiram de imediato para a adega onde ocorreu uma triagem rigorosa. Foram então seleccionadas, desengaçadas e prensadas suavemente. Fermentação ocorreu em inox com temperatura controlada.

Notas de Prova
O Peceguina Branco 2010 revela-se muito expressivo no nariz com notas citrinas e florais. Personalidade forte e equilíbrio na boca, intenso e cheio mas com boa acidez. Um final fresco e vigoroso.

Engarrafamento
Março 2011

Produção
63.400 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 12,5%
Acidez Total: 4.8 g/l em ácido tartárico
PH: 3.50

MONTE DA
PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2010

produzido e engarrafado na propriedade



Herdade da
Malhadinha Nova

Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal