



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Monte da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Colheita

2017

Castas

Antão Vaz 65%

Arinto 25%

Verdelho 5%

Roupeiro 5%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

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

Notas de Prova

Monte da Peceguina Branco 2017: Aroma directo e fresco, dominado pela fruta de pomar e um muito ligeiro tropical com boa intensidade aromática, mostra-se muito franco e directo de aromas, fundo a mostrar ligeira pederneira. Muito bem afinado, elegante e cheio de vida, com passagem saborosa pelo palato e um final com ligeira secura. A fazer um brilharete na companhia de um arroz de lingueirão.

Engarrafamento

Março 2018

Produção

92,000 garrafas 0,75L

240 Magnums

Análise

Teor Álcool: 13%

Acidez Total: 5.7 g/l em ácido tartárico

pH: 3.32

