

# ROSÉ DA PECEGUINA

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo / Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Rosé

**Colheita**  
2004

**Castas**  
Aragonês, Syrah e Alfrocheiro

**Área da Vinha**  
18 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 muito suavemente. A fermentação deu-se a baixas temperaturas e durou cerca de 28 dias.

**Notas de Prova**  
Fruto de grande qualidade. Aroma vivo, jovem num conjunto apetecível e muito elegante. Na boca muito equilibrado com frutos vermelhos, alguma doçura e um toque agradável de acidez a prolongar a prova.

**Engarrafamento**  
Março 2005

**Produção**  
9900 Garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 13.5 %  
Acidez Total: 5.2 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.42



# ROSÉ DA PECEGUINA

*vinho regional alentejano 2004  
produzido e engarrafado  
na propriedade a partir  
das castas alfrocheiro,  
syrah e aragonês • 13,5% vol*



Herdade da  
**Malhadinha Nova**  
Albernôa • Portugal



Herdade da  
**Malhadinha Nova**  
Alentejo • Portugal