

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 apeteçível 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