

ROSÉ DA PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Rosé

Colheita
2006

Castas
Touriga Nacional e Aragonês

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 24 dias.

Notas de Prova
Aroma muito frutado e fresco, bem marcado pela Touriga, notas de frutos vermelhos bastante presentes, atractivo com uma boca muito limpa e elegante, alguma doçura e um toque agradável de acidez, final longo e persistente, ideal como com companhia de uma longa tarde de verão.

Engarrafamento
Março 2007

Produção
17900 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 14 %
Acidez Total: 5.3 g/l em ácido tartárico
PH: 3.5



ROSÉ DA PECEGUINA

*vinho regional alentejano 2006
produzido e engarrafado na
propriedade a partir das
castas touriga nacional
e aragonês • 13,5% vol*



Herdade da
Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal