

# 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