

ROSÉ DA PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Rosé

Colheita
2007

Castas
Touriga Nacional e Aragonês

Área da Vinha
27 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
As uvas foram colhidas manualmente na nossa vinha e transportadas até à adega em caixas de 12 kg. O Rosé da Peceguina é o resultado das sangrias dos nossos melhores mostos tintos após 2 a 3 dias de maceração a frio. A fermentação ocorreu durante 21 dias, sempre a temperaturas baixas.

Notas de Prova
Este rosé é um vinho de carácter distinto que não consegue esconder tratar-se de um vinho de excelência. No aroma apresenta de forma exuberante aromas a frutos vermelhos de primavera, como a cereja e o morango, acabando com um toque exótico e peculiar a frutos tropicais ácidos como o maracujá. Estes aromas transcrevem-se na boca e, aqui, são acompanhados por sensações de sucrosidade e acidez que nos proporcionam um fim de boca fresco e persistente.

Engarrafamento
Fevereiro 2007

Produção
20,076 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 14 %
Acidez Total: 5.6 g/l em ácido tartárico
PH: 3.34



ROSÉ DA PECEGUINA

*vinho regional alentejano 2007
produzido e engarrafado na
propriedade a partir das
castas touriga nacional
e aragonês • 14% vol*



Herdade da
Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal