

# ROSÉ DA PECEGUINA

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo / Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Rosé

**Colheita**  
2008

**Castas**  
Aragonês e Touriga Nacional

**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**  
Aroma vivo, jovem num conjunto apetecível e muito elegante. No nariz as notas de fruta madura e rebuçado são facilmente identificadas enquanto que, na boca a fruta limpa termina suave balanceado com um boa acidez.

**Engarrafamento**  
Abril 2009

**Produção**  
14.000 Garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 14,5 %  
Acidez Total: 5.6 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.5



## ROSÉ DA PECEGUINA

*vinho regional alentejano 2008  
produzido e engarrafado na  
propriedade a partir das  
castas touriga nacional  
e aragonês • 14,5% vol*



Herdade da  
**Malhadinha Nova**

Albernôa • Portugal



Herdade da  
**Malhadinha Nova**  
Alentejo • Portugal