

ROSÉ DA PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Rosé

Colheita
2009

Castas
Touriga Nacional(50%)
Aragonês(50%)

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 e com uma cor rosa muito brilhante. No nariz a fruta vermelha combina muito bem com as notas florais e na boca apresenta um bom volume, vivo e com uma acidez bem balanceada.

Engarrafamento
Abril 2010

Produção
19.000 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 13,5 %
Acidez Total: 4.7 g/l em ácido tartárico
PH: 3.38



ROSÉ DA PECEGUINA

vinho regional alentejano 2009
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