

# ROSÉ DA PECEGUINA

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo / Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Rosé

**Colheita**  
2010

**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**  
Muito limpo de aroma com boa fruta madura, com predominância a aromas de frutos vermelhos. Demonstra bastante expressão e suavidade na boca. Jovem e redondo com o fruto em primeiro plano. Simples para beber no dia-a-dia.

**Engarrafamento**  
Março 2011

**Produção**  
19.400 Garrafas

**Análise**  
Teor Álcool: 14 %  
Acidez Total: 4.5 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.53



## ROSÉ DA PECEGUINA

*vinho regional alentejano 2010  
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