

Especificações Técnicas

Região
Alentejo / Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Rosé

Colheita
2011

Castas
Aragonez(45%)
Touriga Nacional(40%)
Tinta Miúda(15%)

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 Monte da Peceguina Rosé 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
Cor rosa vibrante. Aroma limpo e frutado com algumas notas florais. Boa presença na boca e muita frescura onde sobressaem frutos vermelhos. Os taninos macios e uma acidez equilibrada fazem deste rosé uma excelente aposta para a mesa.

Engarrafamento
Março 2012

Produção
27.573 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 14 %
Acidez Total: 5.7 g/l em ácido tartárico
PH: 3.20

Monte da Peceguina

vinho regional alentejano - 2011
produzido e engarrafado na propriedade



Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal

