



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Monte da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Rosé

Colheita

2014

Castas

Aragonez 45%
Touriga Nacional 45%
Tinta Miúda 10%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

As uvas foram colhidas manualmente na nossa vinha e transportadas até à adega em caixas de 12Kg. O Monte da Peceguina Rosé é o resultado da prensagem directa e sangria dos nossos melhores mostos tintos após algumas horas de maceração a frio. A fermentação ocorreu durante 21 dias, sempre a baixas temperaturas.

Notas de Prova

De cor salmonada o Peceguina Rosé 2014 apresenta um aroma fresco com notas de fruta vermelha e nuances florais. Na boca é leve e seco mas com boa acidez e mineralidade.

Engarrafamento

Fevereiro 2015

Produção

28600 Garrafas

Análise

Teor Álcool: 13,5 %
Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartárico
pH: 3.28

