



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Monte da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Rosé

Colheita

2017

Castas

Aragonez 30%
Trincadeira 30%
Touriga Nacional 20%
Tinta Miúda 10%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação a baixas temperaturas em cuba de inox.

Notas de Prova

Monte da Peceguina Rosé 2017: Aroma muito fresco, elegante e delicado com a fruta vermelha em tons silvestres a surgir muito directa e feliz. Em segundo plano é marcado por um tom mais vegetal acompanhado de ligeiro floral. Na boca está marcado pela fruta, sem quebras, aliando frescura e sabor num conjunto de perfil gastronómico com final longo e seco. Perfeito a acompanhar um Spaghetti Marinara.

Engarrafamento

Março 2018

Produção

22,394 Garrafas 0,75L
180 Magnums

Análise

Teor Álcool: 12%
Acidez Total: 5.6 g/l em ácido tartárico
pH: 3.34

