

MONTE DA PECEGUINA

2023

Região . Alentejo / Alentejo

Classificação . Vinho Regional Alentejano

Tipo . Tinto | **Colheita** . 2023

Castas . Alicante Bouschet 25%, Touriga Nacional 20%
Aragonez 25%, Touriga Franca 15%, Syrah 15%

Vinha . Malhadinha, Peceguina e Terges | **Área** . 85 ha

Plantação . 2001, 2006 e 2012 | **Tipo de Solo** . Xistoso

Vinificação

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12Kg e criteriosamente selecionadas na mesa de escolha. A fermentação ocorreu em lagar e cubas tronco-cónicas a temperatura controlada com várias pisas durante o todo o processo. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova

A edição do Monte da Peceguina Tinto 2023, apresenta-se de cor púrpura escuro e revela um nariz muito expressivo, notas de frutos vermelhos e silvestres juntamente com notas florais. Na boca o registo frutado mantém-se, um tinto com boa estrutura, mas equilibrado pela boa frescura e tanino maduro. Um Monte da Peceguina Tinto com bom potencial de envelhecimento e versátil à mesa e que irá evoluir bastante bem em garrafa.

Engarrafamento . Agosto 2023

Produção .

Teor de Álcool . 14% | **PH** . 3.66

Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartárico

Garrafa . Capacidade (l): 0,75
Modelo . Bordalesa Sedução
Dimensões (cm) . Ø 7,6 x (a) 31,3 | Peso (kg) . 1,36
Código de barras EAN (grf) . 5600361363322

Caixa . Dimensões (cm): (c) 32 x (l) 24,3 x (a) 17
Peso (kg): 8,5 | N° garrafas: 6
Código de barras ITF (cx): 15600361361646

Palete (euro)
Caixas/camada: 10 | Camadas/palete: 9
Peso (kg): 765
Comp . 1,20m | Larg . 0,80m | Alt . 1,70m



M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA