

MONTE DA
PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernoa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2004

Castas
Syrah, Touriga Nacional, Aragonês,
Alicante Bouschet

Área da Vinha
18 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
As uvas provenientes da nossa vinha foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega. A fermentação deu-se com controlo de temperatura em pequenos lagares onde as uvas foram várias vezes pisadas seguindo o método tradicional. O vinho estagiou em barricas (225Lts) novas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

Notas de Prova
Vinho de cor Bastante carregada. No nariz possui uma intensidade aromática bastante elevada, característica da região em questão e com um estilo muito próprio. A fruta está bem marcada onde os frutos vermelhos se evidenciam, em particular o morango sobre maduro e o mirtilho. Na boca apresenta uma boa estrutura e um grande volume. É bastante persistente.

Engarrafamento
Abril de 2005

Produção
55000 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 14.5%
Acidez Total: 6.3 g/l em ácido tartárico
PH: 3.6

MONTE DA
PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2004
produzido e engarrafado na propriedade
produced & bottled at the family estate



Herdade da
Malhadinha Nova

Albernoa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal