

MONTE DA
PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2005

Castas
Aragonês (40%)
Alicante Bouschet (20%)
Touriga Nacional (15%)
Syrah (15%)
Alfrocheiro (10%)

Área da Vinha
2 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 parcialmente 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, apresentando também algumas notas florais. Na boca apresenta um grande volume de entrada acompanhado por taninos bastante elegantes que fazem a boca por completo. É bastante persistente, ficando o fim de boca com notas de fruta bastante jovem e um ligeiro toque de madeira.

Engarrafamento
Junho 2006

Produção
87000 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 14%
Acidez Total: 6,3 g/l em ácido tartárico
PH: 3.6

MONTE DA
PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2005
produzido e engarrafado na propriedade



Herdade da
Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal