

MONTE DA  
PECEGUINA

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo/Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Tinto

**Colheita**  
2006

**Castas**  
45% Aragonês  
20% Alicante  
10% Touriga Nacional  
10% Cabernet Sauvignon  
10% Trincadeira  
5% Syrah

**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 12kgs 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) de carvalho francês durante 6 meses.

**Notas de Prova**  
Vinho de cor bastante densa e perfil aromático muito exuberante onde predominam os frutos vermelhos maduros seguidos de notas especiadas. Na boca é volumoso e concentrado. Os taminos são elegantes, um vinho com um estilo muito próprio e característico da região, finaliza longo e persistente remete-nos ao equilíbrio entre a fruta vermelha, as especiarias e o chocolate tudo ligado com o toque final da madeira de alta qualidade.

**Engarrafamento**  
Maio 2006

**Produção**  
85000 Garrafas

**Análise**  
Teor Alcool: 14%  
Acidez Total: 5,7 g/l em ácido tartático  
PH:3,78

MONTE DA  
PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2006

produzido e engarrafado na propriedade



Herdade da  
Malhadinha Nova

Albernôa • Portugal



Herdade da  
Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal