

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