

MONTE DA PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2007

Castas
Aragonês
Alicante Boushet
Touriga Nacional
Cabernet Sauvignon
Tinta Caiada

Área da Vinha
27 ha

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kg até à nossa adega. A fermentação ocorreu em pequenos lagares, sob temperatura controlada, onde as uvas foram pisadas seguindo o método tradicional. O vinho estagiou parcialmente em barricas de carvalho francês por um período de 7 meses.

Notas de Prova
O Monte da Peceguina tinto tem um aroma concentrado a frutos vermelhos com notas indiscretas a chocolate e café.
Na boca apercebemo-nos de que se trata de um vinho de carácter distinto pela frescura da fruta e elegância dos taninos. No fim de boca encontramos o chocolate persistente que transmite uma sensação de veludo.

Engarrafamento
Maio 2008

Produção
85633 Garrafas

Análise
Teor Alcool: 14%
Acidez Total: 6.1 g/l em ácido tartático
PH: 3.6

MONTE DA PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2007

produzido e engarrafado na propriedade



Herdade da
Malhadinha Nova

Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal