



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Monte da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2016

Castas

Alicante Bouschet 33%
Aragonez 24%
Touriga Nacional 19%
Syrah 18%
Cabernet Sauvignon 6%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12Kg e criteriosamente seleccionadas na mesa de escolha. A fermentação ocorreu em lagar a temperatura controlada com várias pisas durante o todo o processo e também em cubas tronco-cónicas. Estágio parcial de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova

Nariz de boa intensidade, aroma dominado por uma mão cheia de fruta madura (frutos silvestres, ameixa) bem limpa e com uma ligeira inquietude inicial. Travo de especiaria (pimenta preta) com leve toque vegetal, alcaçuz, chocolate preto que lhe dá outra complexidade.

Boca bem estruturada onde a fruta muito limpa e bem ácida toma lugar de destaque, com grande vivacidade e bem vincada, dando uma prova com uma boa presença.

Engarrafamento

Novembro 2017

Análise

Teor Álcool: 14,5%
Acidez Total: 5.7 g/L em ácido tartárico
pH: 3.63

