



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Vale Travessos

Especificações Técnicas

Região . Alentejo / Alentejo

Classificação . Vinho Regional Alentejano

Tipo . Branco | **Colheita** . 2016

Castas . Arinto, Antão Vaz, Roupeiro, Perrum, Manteúdo Branco, Diagalves, Alicante Branco

Área da Vinha . 2 Hectares (vinha plantada em 1949)

Tipo de Solo . Xistoso

Vinificação

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12Kg e criteriosamente seleccionadas na mesa de escolha. Prensagem suave e decantação a frio durante 48h. Fermentação e estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês de 3º ano.

Notas de Prova

A primeira edição do Vale Travessos Branco resultou num vinho com uma forte personalidade, a fermentação em barrica de 3º ano permitiu uma melhor expressão do carácter da vinha, menos focada na fruta fresca e mais ligada a notas vegetais, terrosas e minerais. O resultado final é um vinho branco austero, sério, mas cheio de carácter. A mesma sensação na boca, concentrado, rico, com excelente acidez, volume e final.

Engarrafamento . Junho 2018

Produção . 669 Garrafas 0.75L

Teor de Álcool . 12,5% | **PH** . 3.26

Acidez Total: 5.6g/l em ácido tartárico

Garrafa . Capacidade (l): 0,75

Modelo . Bourgogne 1859

Dimensões (cm) . Ø 9,2 x (a) 30,3 | **Peso (kg)** . 1,59

Código de barras EAN (grf) . 5600361360796

Caixa . Dimensões (cm): (c) 32,5 x (l) 31,6 x (a) 12

Peso (kg): 5 | **Nº garrafas**: 3

Código de barras ITF (cx): N/A

Paleta (euro)

Caixas/camada: 10 | **Camadas/paleta**: 12

Peso (kg): 600

Comp . 1,20m | **Larg** . 0,80m | **Alt** . 1,50m

