



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

viognier
da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Colheita

2013

Castas

Viognier 100%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Uvas colhidas às primeiras horas da manhã para caixas de 12kg. Depois de rigorosa selecção, as uvas escolhidas são desengançadas e prensadas suavemente. A fermentação ocorreu em cubas de aço inoxidável a baixas temperaturas.

Notas de Prova

O Viognier da Peceguina 2013 mostra um nariz muito limpo, dominado por notas de frutas brancas e flores amarelas. Na boca a fruta está sempre presente durante a prova. Redondo e untuoso, a estrutura deste vinho é regulada pela sua boa acidez. Final longo e mineral com potencial de envelhecimento na garrafa.

Engarrafamento

Junho 2014

Produção

2500 Garrafas

Análise

Teor Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico

pH: 3.40

