



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

viognier
da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Colheita

2016

Castas

Viognier 100%

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação e posterior estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês na presença das borras finas.

Notas de Prova

Num perfil mais tímido mas muito certinho de aromas, a mostrar muito equilíbrio, desde a frescura à fruta de pomar bem madura e leve floral a fazer pandã. Espevita os sentidos com a sensação de untuosidade que o aconchega no palato de cantos arredondados com uma fruta sumarenta que se faz sentir no final.

Engarrafamento

Agosto 2017

Produção

2091 Garrafas 0,75L

Análise

Teor Álcool: 13%

Acidez Total: 5.9 g/l em ácido tartárico

pH: 3.32

