

Especificações Técnicas

Região

Alentejo/Albernoa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2008

Castas

Aragonês - 30%
Alicante Boushet - 30%
Tinta Miuda - 20%
Touriga Nacional - 10%
Cabernet Sauvignon - 10%

Área de Vinha

27 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12kg até a nossa adega situada a escassos metros da vinha e onde foram novamente seleccionadas numa mesa de escolha. A fermentação deu-se com controlo de temperatura em pequenos lagares onde as uvas foram várias vezes pisadas segundo o método tradicional. Posteriormente o vinho estagiou na sua totalidade em barricas (225Lts) novas de carvalho Francês durante 16 meses.

Notas de prova

O Malhadinha Tinto da colheita de 2008 apresenta bastante cor e concentração. Do seu aroma podemos facilmente identificar as notas de fruta preta em clara evidência. Na boca demonstra um bom volume com taninos firmes combinando-se com barrica de excelente qualidade e acidez extremamente balanceada.

Engarrafamento

Fevereiro 2010

Produção

24.900 Garrafas de 75cl
400 Garrafas de 1,5 L

Análise

Teor Álcool: 14.5%
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico
PH: 3.5

