

Malhadinha

## Especificações Técnicas

### Região

Alentejo/Albernôa

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo

Tinto

### Colheita

2009

### Castas

Tinta Miuda - 30%  
Aragonês - 30%  
Alicante Bouschet - 20%  
Touriga Nacional - 12%  
Syrah - 8%

### Área da 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 17 meses.

### Notas de Prova

O Malhadinha Tinto 2009, apresenta uma cor intensa e densa com reflexos violáceos. No aroma podemos identificar notas de fruta preta madura, folha de tabaco, com toques a especiarias. Na boca è um vinho sóbrio, com entrada volumosa e muito bem estruturado com taninos firmes, notando-se a barrica com um final longo e sedutor.

### Engarrafamento

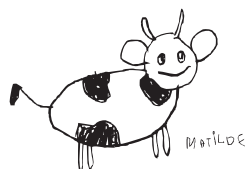
Junho 2011

### Produção

22.166 Garrafas de 0,75 L  
350 Garrafas de 1,5 L

### Análise

Teor Álcool: 15,5% Vol  
Acidez Total : 5.8 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.5



Malhadinha  
2009

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernôa - Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal