

Malhadinha

## Especificações Técnicas

### Região

Alentejo/Albernôa

### Classificação

Vinho Regional Alentejano

### Tipo

Tinto

### Colheita

2010

### Castas

Alicante Bouschet 55%  
Tinta Miúda 15%  
Touriga Nacional 3%  
Cabernet Sauvignon 24%  
Syrah 3%

### Área de Vinha

27 hectares

### Tipo de Solo

Xistoso

### Vinificação

Uvas colhidas manualmente para caixas de 12Kg e criteriosamente seleccionadas na mesa de escolha. A fermentação ocorreu em lagar a temperatura controlada com várias pisas durante todo o processo. Estágio de 17 meses em barricas novas de carvalho francês.

### Notas de Prova

Desde 2004, a estreia do Malhadinha, que colocamos no nosso engenho e a nossa arte ao dispor deste vinho. A verdade é que todos os anos encontramos nele uma personalidade diferente, todos os anos nos mostra o seu génio. É com o profundo respeito pela vinha que conseguimos extrair o melhor que cada ano nos dá e colocar ao serviço do nosso mais emblemático vinho.

2010 quis que este fosse um Malhadinha massivo, engalanado com estrutura e concentração, porém, este é também um Malhadinha de delicioso fruto maduro e sabor intenso. Um Malhadinha Alentejano

### Engarrafamento

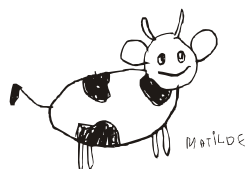
Junho 2012

### Produção

19184 Garrafas 0,75L  
300 Garrafas 1,5L

### Análise

Teor Álcool: 15%  
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico  
pH: 3.62



Malhadinha  
2010

Herdade da Malhadinha Nova  
Albernôa - Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal