

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernoa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2006

Castas
Alicante Boushet: 35%
Cabernet Sauvignon: 20%
Syrah: 20%
Touriga Nacional: 25%

Área de Vinha
13,5 hectares
(Aragonês: 2.3; Alicante: 3.0; Touriga Nacional: 2.0;
Cabernet: 2.3; Tinta Miúda: 1.7; Syrah: 2.2)

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kgs até à nossa Adega situada a escassos metros da vinha e onde as uvas 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 seguindo o método tradicional. O vinho estagiou na totalidade em barricas (225 Lts) novas de carvalho francês durante 14 meses.

Notas de prova
O Malhadinha tinto da colheita de 2006 apresenta-se com uma cor intensa e brilhante. Tem um aroma de frutos vermelhos acompanhado de um floral que denuncia a presença da Touriga Nacional. Na boca oferece uma frescura crocante associada a uma combinação perfeita de frutos vermelhos maduros a umas notas de chocolate e especiarias.

Engarrafamento
Dezembro 2006

Produção
17,334 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 15%
Acidez Total: 6.5 g/l em ácido tartárico
PH: 3.6

