

MONTE DA
PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2008

Castas
Touriga nacional
Aragonês
Alicante Boushet
Syrah
Cabernet Sauvignon
Trincadeira

Área
27 ha

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12 Kg até à nossa adega. A fermentação ocorreu em pequenos lagares, sob temperatura controlada, onde as uvas foram pisadas seguindo o método tradicional. O vinho estagiou parcialmente em barricas de carvalho francês por um período de 7 meses.

Notas de Prova
O Monte da Peceguina tinto, colheita de 2008 apresenta-se concentrado na cor com reflexos violáceos. No nariz realce para as notas de frutas vermelhas maduras sem perder frescura. Boca com alguma austeridade e muito boa entrada finalizando com uma boa estrutura de taninos. Um vinho com bom potencial e evolução na garrafa.

Engarrafamento
Maio 2009

Produção
133.000 Garrafas

Análise
Teor Alcool: 14,6%
Acidez Total: 5.4 g/l em ácido tartático
PH: 3.6

MONTE DA
PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2008

produzido e engarrafado na propriedade



Herdade da

Malhadinha Nova

Albernôa • Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal