



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Monte da Peceguina

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Alentejo

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2012

Castas

Tinta Miúda 5%
Trincadeira 8%
Touriga Nacional 9%
Cabernet Sauvignon 12%
Syrah 19%
Alicante Bouschet 21%
Aragonez 26%

Área da 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 o todo o processo. Estágio parcial de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova

Na edição de 2012 o Monte da Peceguina Tinto apresenta uma cor vermelha com laivos violetas.

Notas de fruta vermelha fresca e algum floral sobressaem num fundo especiado e tostado. Boa presença na boca sem pesar demasiado. Equilíbrio entre fruta e madeira num conjunto fresco e complexo que pede algum tempo de garrafa.

Engarrafamento

Novembro 2013

Produção

Garrafas / Magnums

Análise

Teor Álcool: 14%
Acidez Total: 5.9 g/l em ácido tartárico
pH: 3.58

