

MONTE DA
PECEGUINA

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Tinto

Colheita
2010

Castas
Aragonês - 35%
Alicante Bouschet - 30%
Touriga Nacional - 15%
Syrah - 10%
Cabernet Sauvignon - 10%

Área da Vinha
27 hectares

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 2010 apresenta uma cor límpida e brilhante com tom grená e reflexos vermelhos. No nariz sobressai o aroma vivo e refrescante a notas de frutos silvestres, ameixas pretas e fruta vermelha madura. Na boca, é um vinho muito macio e fresco, com taninos sedosos, equilibrado e com boa estrutura. O final é longo e persistente.

Engarrafamento
Agosto 2011

Produção
158.000 Garrafas

Análise
Teor Álcool: 14,5%
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico
PH: 3.6

MONTE DA
PECEGUINA



vinho regional alentejano - 2010
produzido e engarrafado na propriedade



Herdade da
Malhadinha Nova
Albernôa . Portugal



Herdade da

Malhadinha Nova
Albernôa . Portugal

Épice Wine Road Show. Curitiba, 07/05/2013.