

Malhadinha

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo/Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Tinto

**Colheita**  
2009

**Castas**  
Tinta Miuda - 30%  
Aragonês - 30%  
Alicante Bouschet - 20%  
Touriga Nacional - 12%  
Syrah - 8%

**Área da Vinha**  
27 hectares

**Tipo de Solo**  
Xistoso

**Vinificação**  
As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas de 12kg até a nossa adega situada a escassos metros da vinha e onde 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 segundo o método tradicional. Posteriormente o vinho estagiou na sua totalidade em barricas (225Lts) novas de carvalho Francês durante 17 meses.

**Notas de Prova**  
O Malhadinha Tinto 2009, apresenta uma cor intensa e densa com reflexos violáceos. No aroma podemos identificar notas de fruta preta madura, folha de tabaco, com toques a especiarias. Na boca è um vinho sóbrio, com entrada volumosa e muito bem estruturado com taninos firmes, notando-se a barrica com um final longo e sedutor.

**Engarrafamento**  
Junho 2011

**Produção**  
22.166 Garrafas de 0,75 L  
350 Garrafas de 1,5 L

**Análise**  
Teor Álcool: 15,5% Vol  
Acidez Total : 5.8 g/l em ácido tartárico  
PH: 3.5



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo - Portugal

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