

Malhadinha

## Especificações Técnicas

**Região**  
Alentejo/Albernôa

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Tinto

**Colheita**  
2010

**Castas**  
Alicante Bouschet 55%  
Tinta Miúda 15%  
Touriga Nacional 3%  
Cabernet Sauvignon 24%  
Syrah 3%

**Área de 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 todo o processo. Estágio de 17 meses em barricas novas de carvalho francês.

**Notas de Prova**  
Desde 2004, a estreia do Malhadinha, que colocamos o nosso engenho e a nossa arte ao dispor deste vinho. A verdade é que todos os anos encontramos nele uma personalidade diferente, todos os anos nos mostra o seu génio. É com o profundo respeito pela vinha que conseguimos extrair o melhor que cada ano nos dá e colocar ao serviço do nosso mais emblemático vinho. 2010 quis que este fosse um Malhadinha massivo, engalanado com estrutura e concentração, porém, este é também um Malhadinha de delicioso fruto maduro e sabor intenso. Um Malhadinha Alentejano

**Engarrafamento**  
Junho 2012

**Produção**  
19184 Garrafas 0,75L  
300 Garrafas 1,5L

**Análise**  
Teor Álcool: 15%  
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico  
pH: 3.62



Herdade da  
Malhadinha Nova  
Alentejo - Portugal

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (3º dia)*