

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)*