

MALHADINHA

BRUTO NATURAL ROSÉ
2017

Região . Alentejo / Alentejo

Classificação . Vinho Espumante Regional Alentejano

Tipo . Rosé | **Colheita .** 2017

Castas . Touriga Nacional 34%, Baga 33%, Tinta Miúda 33%

Vinha . Malhadinha e Terges | **Área .** 75 ha

Plantação . 2001 e 2012 | **Tipo de Solo .** Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após seleção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação do vinho base em inox, segunda fermentação e posterior estágio de 54 meses em garrafa na presença das borras finas.

Notas de Prova

O Espumante Bruto Natural Rosé da Malhadinha obtido a partir das castas Touriga Nacional, Baga e Tinta Miúda foi elaborado pelo método clássico com um envelhecimento de 54 meses. Com uma cor levemente salmonada, o nariz é elegante e sofisticado, a bolha fina e persistente, na boca é sério, persistente e complexo.

Engarrafamento | Degorgement . Dezembro 2022

Produção . -Garrafas 0,75L

Teor de Álcool . 12% | **PH .** 3.04

Acidez Total: 7.3 g/L em ácido tartárico

Garrafa . Capacidade (l): 0,75
Modelo . Champenoise Millesime
Dimensões (cm) . Ø 1,75 x (a) 30 | Peso (kg) . 1,642
Código de barras EAN (grf) . 5600361363063

Caixa . Dimensões (cm): (c) 33,4 x (l) 9,8 x (a) 33,6
Peso (kg): 5,840 | N° garrafas: 2

Paleta (euro)
Caixas/camada: 10 | Camadas/paleta: 12
Peso (kg): 701
Comp . 1,20m | Larg . 0,80m | Alt . 1,70m



M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA