

antão vaz

Especificações Técnicas

Região
Alentejo/Albernôa

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Tipo
Branco

Colheita
2010

Castas
100% Antão Vaz

Área da Vinha
27 hectares

Tipo de Solo
Xistoso

Vinificação
A colheita realizou-se manualmente, em caixas de 12 Kg, às primeiras horas da madrugada. As nossas uvas seguiram de imediato para a adega onde ocorreu uma triagem rigorosa. Foram então seleccionadas, desengaçadas e prensadas suavemente. Fermentação decorreu em inox com temperatura controlada.

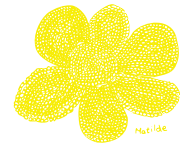
Notas de Prova
O Antão Vaz da Peceguina 2010 apresenta-se, com um nariz de notas citrinas seguidas de notas tropicais.

Na boca, revela-se gordo mas sem ser pesado e com uma acidez bem medida para conservar a frescura da fruta.

Engarrafamento
Junho 2011

Produção
10.000 Garrafas

Análise
Teor Alcool: 13,5% Vol
Acidez Total : 4.9 g/l em ácido tartárico
PH: 3.38



antão vaz
da Peceguina
2010

Herdade da Malhadinha Nova
Albernôa • Portugal



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal