



Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo • Portugal

Monte da Peceguina

Especificações Técnicas

Região . Alentejo / Alentejo

Classificação . Vinho Regional Alentejano

Tipo . Tinto | **Colheita** . 2018

Castas . Alicante Bouschet 24%, Touriga Nacional 24%, Aragonez 18%, Syrah 15%, Cabernet Sauvignon 11%, Tinta Miúda 8%

Área da Vinha . 35 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 e cubas tronco-cónicas a temperatura controlada com várias pisas durante o todo o processo. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova

A edição de 2018 do Monte da Peceguina Tinto apresenta um bouquet bastante elegante e de boa intensidade onde pontuam aromas de frutos vermelhos e silvestres juntamente com notas florais. Na boca sobressai a pureza da fruta limpa e madura, com corpo médio e taninos domados num vinho bastante equilibrado e de boa persistência.

Engarrafamento . Março 2020

Produção . 100000 Garrafas 0.75L | 400 Magnums

Teor de Álcool . 14% | **PH** . 3.63

Acidez Total: 5.7g/l em ácido tartárico

Garrafa . Capacidade (l): 0,76

Modelo . Bordalesa Elegancia

Dimensões (cm) . Ø 7,6 x (a) 31,3 | **Peso (kg)** . 5,7

Código de barras EAN (grf) . 5600361361199

Caixa . Dimensões (cm): (c) 32 x (l) 24,3 x (a) 17

Peso (kg): 8,5 | **Nº garrafas**: 6

Código de barras ITF (cx): 15600361360557

Paleta (euro)

Caixas/camada: 10 | **Camadas/paleta**: 9

Peso (kg): 765

Comp . 1,20m | **Larg** . 0,80m | **Alt** . 1,70m

