

VINHO TINTO MONTE DA PECEGUINA

País de Origem	Portugal
Região	Alentejo Albernôa
Produtor	Herdade da Malhadinha Nova
Safra	2022
Castas	Alicante Bouschet 25%, Touriga Nacional 20%, Aragonez 20%, Tinta Miúda 20%, Touriga Franca 5%, Baga 10%
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	8 a 10 anos
Harmonização	Carne vermelha Massa Cozinha Portuguesa Queijos Enchidos
Análises	Álcool: 12,90% PH: 3.58 Acidez: 5,80g/l Açúcares Totais: 0,30g/l
Barrica	Estágio parcial de 9 meses em barricas de carvalho francês.
Vinificação	Uvas colhidas manualmente em solo xistoso e criteriosamente selecionadas na mesa de escolha. A fermentação ocorreu em lagar a temperatura controlada com várias pisas durante todo o processo e também em cubas tronco-cônicas.
Notas de Prova	A Herdade da Malhadinha Nova tem por filosofia a menor intervenção possível nos vinhedos, tendo um viés orgânico no plantio e produção dos seus vinhos.

Conjunto dominado pela fruta que se mostra bem madura, suculenta, cheia de energia e com muito frescor. Bonita complexidade com envolvimento floral, ligeiro aconchego da madeira que se esbate num conjunto bem estruturado e marcado no fundo por suaves notas de especiaria e vegetal.



Cód. 12701