



Marca	Vinha da Malhada		
Tipo de Vinho	Tinto		
Colheita	2007 Reserva		
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Baga e Alicante Bouchet		
Região	Estremadura		
Produção (n.º de garrafas)	3000 Bordalesa 0,75 l 150 Bordalesa Magnum 1,5 l 50 Doble Magnum 3 l		
Data de engarrafamento	Jul. 2009		
Clima	Mediterrânico com influência atlântica.		
Solo	Argilo-calcário		
Enólogo(s)	Luís Mendes Carlos Santos		
Produtor	Filipe Gomes Pereira – Herdeiros		
Graduação Alcoólica	13,5		
pH	3,41		
Anidrido sulfuroso total mg/l	54		
Vinificação	Desengasse, esmagamento e fermentação em cuba de inox com contacto pelicular. Fermentação longa com remontagens frequentes.		
Estágio	Barricas de carvalho americano e francês usadas durante 12 meses. Seis meses em inox antes de engarrafamento.		
Cor	Rubi fechado.		
Aroma	Frutos vermelhos silvestres, ligeira madeira.		
Sabor	Complexidade de frutos silvestres. Boa estrutura, mostrando taninos jovens.		
Retrogosto	Final médio.		
Gastronomia	Beber com moderação entre 16 e 18°C com pratos de caça, carnes vermelhas ou queijos curados.		
Consumo	Agora ou antes de 10 anos.		
Armazenamento	Lugar protegido da luz e bem ventilado (+/- 60% humidade). Posição horizontal a cerca de 15°C.		
Certificador	Ecocert – Portugal	Início	Jan. 1997

