

QUINTA DA MALACA VALE DA PARRA II 2017



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Uvas colhidas manualmente para caixas de 20kg. Na adega as uvas fazem uma pequena maceração a frio antes de arrancar a fermentação alcoólica, a fermentação é feita com temperatura controlada nunca excedendo os 28°C. Apenas parte do lote é estagiado com madeira de carvalho francês, pois pretende-se manter o perfil da fruta.

Notas de Prova: Cor violeta e com notas de frutos pretos, compota e chocolate. Na boca é macio e robusto, com final cremoso.

Tipo: Tinto

Castas: Negra Mole, Aragonês e Castelão

Enologia: Joana Maçanita

Região: Algarve, Portugal

Teor Alcoólico: 14,5%

Acidez Total: 4,6 g/L

Açúcar Redutor: 1,8 g/L

Vinification: Grapes hand-picked for 20kg boxes. In the cellar, the grapes make a small cold maceration before starting the alcoholic fermentation, the fermentation is done with controlled temperature never exceeding 28°C. Only part of the lot is aged with French oak wood, as it is intended to maintain the fruit's profile.

Tasting Notes: Violet color and with notes of black fruits, jam and chocolate. In the mouth it is soft and robust, with a creamy finish.

Type: Red

Grape Varieties: Negra Mole, Aragonês and Castelão

Winemaking: Joana Maçanita

Region: Algarve, Portugal

Alcohol: 14,5%

Total Acidity: 4,6 g/L

Reducing Sugar: 1,8 g/L