

O Malhadinhas Branco

IDENTIFICAÇÃO

Produto	Vinho Branco “O Malhadinhas”.
Classe	Regional.
Região	Távora-Varosa.
Produtor	Cooperativa Agrícola do Távora.
Engarrafamento	Directamente da cave do produtor.

FACTORES DE QUALIDADE

Clima	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19 °C, 65 a 75% de humidade relativa e uma precipitação de 150 mm no Inverno e de 15 mm no Verão).
Solos	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorfizados.
Castas	Folgasão e Verdelho.

VINIFICAÇÃO

Tecnologia	Sistema de “Bica aberta”, com decantação e fermentação a baixas temperaturas e controladas.
Estágio	Em garrafa.

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Aspecto	Límpido.
Côr	Branca e tonalidade dourada.
Aroma	Intenso, selvagem quase erótico.
Paladar	Fresco subtil e muito generoso.

RESENHA ANALÍTICA

Teor alcoólico	Entre 11–12 % Vol.
Acidez total	Entre 6–7 g/l em ac. tartárico.
PH	Entre 2,75–3,10 a 20 °C.

COMPORTAMENTO EM GARRAFA

Maturação e Envelhecimento	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos picos do frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-envelhecimento, aromas mais complexos.
-----------------------------------	---

INDICAÇÕES RECOMENDADAS

Consumo	Acompanhamento de entradas e patés, mariscos, ostras, peixes, aves e carnes, numa cozinha de bom gosto e de prazer, os mais ricos e diversos.
Serviço	Acondicionar a garrafa à temperatura de 8 °C.
Conservação	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à temperatura ambiente (16-18 °C).

