

## O Malhadinhas Tinto

### IDENTIFICAÇÃO

<b>Produto</b>	Vinho Tinto “O Malhadinhas”.
<b>Classe</b>	Regional.
<b>Região</b>	Távora-Varosa.
<b>Produtor</b>	Cooperativa Agrícola do Távora.
<b>Engarrafamento</b>	Directamente da cave do produtor

### FACTORES DE QUALIDADE

<b>Clima</b>	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.
<b>Solos</b>	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorfizados.
<b>Castas</b>	Maioritariamente Tinta amarela, em pequenas proporções Touriga franca, Touriga nacional e Tinta barroca.

### VINIFICAÇÃO

<b>Tecnologia</b>	Sistema de “Curtimenta”, com fermentação a temperaturas controladas.
<b>Estágio</b>	Em garrafa.

### CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

<b>Aspecto</b>	Límpido.
<b>Côr</b>	Rubi com tonalidade escarlate.
<b>Aroma</b>	Primor e subtil a flores de cravo.
<b>Paladar</b>	Primoroso de vinosidade temporã a cerejas maduras.

### RESENHA ANALÍTICA

<b>Teor alcoólico</b>	Entre 11,5–12,5 % Vol.
<b>Acidez total</b>	Entre 5,5–6,5 g/l em ac. tartárico.
<b>PH</b>	Entre 3,38–3,42 a 20 °C.

### COMPORTAMENTO EM GARRAFA

<b>Maturação e Envelhecimento</b>	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

<b>Consumo</b>	Acompanhamento de entradas, nos primeiros pratos de carne ou peixe com os mimos e as novidades de cada época.
<b>Serviço</b>	Acondicionar a garrafa à temperatura de 18 °C.
<b>Conservação</b>	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à temperatura ambiente (16-18 °C).

