



LOUCA 2019

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Xisto e Calcário

Castas: 40% Rabigato, 30% Verdelho, 15% Arinto, 10% Galego Dourado e 5% Esgana Cão

Vinificação: Este vinho resulta da mistura de diferentes tipos de fermentação: 40% do vinho é feito com maceração pelicular, 30% com prensa direta e clarificação, e os restantes 30%, uma curtimenta feita com massas de Verdelho (mais maduras) com mosto de Arinto, mais verde e ácido.

Estágio: 9 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 600L.

Notas de prova: Muito fino de aroma, com apontamentos citrinos e florais elegantes, notas de casca também. A boca é cremosa mas ao mesmo tempo crocante, com acidez firme, registo seco e cheio de sabor.

Enólogo: Inês Capão

Produção: 2500 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,18

Acidez Total: 6,2 g/L

Açúcares Redutores: 0,6 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz