



LOUCA 2017

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto e Calcário

Castas: Alicante Bouschet e Trincadeira

Vinificação: Vindima manual. Desengace total. Fermentação em BIN's com pisa a pé e controlo de temperatura.

Notas de Prova: Carregado na cor, apresenta um nariz intenso de fruta e especiarias. Na boca entra fresco e elegante, com uma acidez vibrante que lhe dá um enorme final. É um vinho surpreendente com um excelente potencial de guarda.

Estágio: 16 meses em barricas de carvalho Francês de 500L (novas e usadas).

Enólogo: Luís Louro

Produção: 1390 garrafas

Análise Química:

Álcool: 13,5%

pH: 3,24

Acidez Total: 6,3 g/L

Açúcares redutores: 0,7 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz