



LOUCA 2019

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto e Calcário

Castas: Arinto

Vinificação: Fermentação em barricas de 500L. Nas barricas novas (50%), o mosto das primeiras prensas foi para a barrica sem clarificação, enquanto que nas barricas usadas (50%) o mosto foi clarificado por sedimentação natural.

Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês de 500L.

Notas de prova: Revela enorme profundidade aromática, com a casta evidente nos apontamentos citrinos e de flor de laranjeira. Mostra-se untuoso, com imensa riqueza, muita presença e complexidade. Com muita solidez e equilíbrio, apresenta-se requintado e com carácter.

Enólogo: Luís Louro

Produção: 2200 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12,5%

pH: 3,08

Acidez Total: 7,1 g/L

Açúcares Redutores: 0,8 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz