

LOUCA 2017



VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto e Calcários.

Castas: Arinto e Roupeiro.

Vinificação: Este vinho resulta de diferentes tipos de fermentação. Maceração pelicular com controlo de temperatura e co-fermentação em barricas e curtimenta.

Notas de Prova: Apresenta uma cor amarelo palha, no nariz mostra-se profundo, complexo e mineral. É um vinho de contrastes, texturado na boca mas com enorme frescura e leveza. Longo final e ótimo potencial de guarda.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho Francês de 600L (barricas com 1 e 2 anos).

Enóloga: Inês Capão

Produção: 1900 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,12

Acidez Total: 7,1g/L

Açúcares redutores: 0,7 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz