



Aleno Branco 2023

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Calcários.

Castas: 50% Arinto, 30% Antão Vaz, 10% Roupeiro e 10% Esgana Cão.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 8 semanas. *Battonage* durante 4 semanas.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 30.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12,5%

pH: 3,30

Acidez Total: 5,7 g/L

Açúcares redutores: 1,2 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ