



Avento Branco Reserva 2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto.

Castas: 70% Arinto e 30% Antão Vaz.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. *Battonage* durante 6 semanas.

Estágio: 6 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 300L.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 8.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12,5%

pH: 3,08

Acidez Total: 6,2 g/L

Açúcares redutores: 0,3 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz

7100-145 Estremoz • PORTUGAL

Tel.: +351 268 098 077 • info@adegamontebanco.com • www.adegamontebanco.com

enoturismo@adegamontebanco.com
+351 910 218 581