



Castelão 2021

VINHO DOC ALENTEJANO

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

Solos: Calcário

Castas: Castelão

Vinificação: Vindima manual. Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 26/27°C.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho Francês de 300L (velhas, com mais de 10 anos).

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 1.100 garrafas

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,49

Acidez Total: 4,8 g/L

Açúcares redutores: 0,3 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ