



LOUCA 2021

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto e Calcário.

Castas: Esgana Cão.

Vinificação: Este vinho resulta de fermentações de três colheitas diferentes, 2019, 2020 e 2021. Uma delas com maceração pelicular e as restantes com 5 dias de curtimenta, sempre com controlo de temperatura. Fermentações em barricas usadas.

Estágio: 9 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 600L.

Enóloga: Inês Capão.

Produção: 1050 garrafas.

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,22

Acidez Total: 6,6 g/L

Açúcares Redutores: 0,4 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz