



X Anos 2014

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto e Calcários.

Castas: 50% Alicante Bouschet, 30% Aragonez e 20 % Trincadeira.

Vinificação: Vindima manual. Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentação em lagares com controlo de temperatura a 26/27°C.

Estágio: 1 ano em barricas de carvalho Francês de 300L (80% novas).

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 1.800 garrafas

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,46

Acidez Total: 6,7 g/L

Açúcares redutores: 0,7 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz