



## Trincadeira 2021

### VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Xisto e Calcário

**Castas:** Trincadeira

**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:** 18 meses em barricas de carvalho Francês de 300L usadas.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 1.100 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,47

Acidez Total: 5,4 g/L

Açúcares reductores: 0,4 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ