



ficha técnica  
+



## Alento Tinto 2008

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Graníticos e Calcários.

**Castas:** 40% Aragonês, 40% Trincadeira, 10% Alicante Bouschet e 10% Touriga Nacional.

**Vinificação:** Desengaço total com esmagamento.  
Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias.  
Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C.

**Análise Química:**  
Álcool: 14%  
pH: 3,7  
Acidez Total: 5 g/L  
Açúcares Redutores: 2 g/L

**Produtor:**  
Luis Louro  
Monte Branco  
Apartado 21  
7100-145 ESTREMOZ

*Tábua de queijos e pães. Presente do Filhão & Cia.  
Jantar em 14/03/2012 no Bar do Restaurante Terra Madre.*