



ficha técnica



Alento Tinto Reserva 2010

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Graníticos e Calcários.

Castas: 40% Aragonez, 40% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional e 10% Syrah.

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

Estágio: 1 ano em barricas novas de carvalho Francês de 300L.

Análise Química:

Álcool: 14,5%

pH: 3,65

Acidez Total: 5,5 g/L

Açúcares Redutores: 3 g/L

Produtor:

Luís Louro

Monte Branco

Apartado 21

7100-145 ESTREMOZ

MONTE BRANCO
Apartado 21 . 7100 145 ESTREMOZ
PORTUGAL

Tel 268 098 077 . Fax 268 098 078
info@adegamontebranco.com
www.adegamontebranco.com



Jantar na Mercearia do Português com a Turma dos Comunitários, 09/05/2013.