



ficha técnica

Alento Tinto 2013

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Xistosos e Calcários.

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

Vinificação: Desengace 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: 3,71

Acidez Total: 5,2 g/L

Açúcares Redutores: 1,7 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco

Apartado 21

7100-145 ESTREMOZ

Notas de Prova: Produzido maioritariamente a partir das castas típicas da região. É um vinho de cor granada, com aroma intenso de frutos vermelhos, equilibrado e com boa frescura. Deve ser bebido enquanto jovem.

MONTE BRANCO
Apartado 21 . 7100 145 ESTREMOZ
PORTUGAL

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



Safra 2012. Jantar da Confraria SEAC na Merceria do Português em 25/06/2015