



ficha técnica
+



Alento Branco 2008

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Calcários.

Castas: 40% Roupeiro, 30% Antão Vaz e 30% Arinto.

Vinificação: Vindima Manual.

Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 5 semanas.

Análise Química:

Álcool: 13,5%

pH: 3,1

Acidez Total: 6,4g/L

Açúcares Redutores: 1,6 g/L

Produtor:

Luis Louro

Monte Branco

Apartado 21

7100-145 ESTREMOZ

*Camarão empanado, legumes empanados e arroz.
Almoço em 24/10/2010, com Filhão & Cia. e Filhotes.*