



Alento Branco 2020

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Calcários.

Castas: 50% Arinto, 30% Antão Vaz, 10% Roupeiro e 10% Esgana Cão.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas.

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 8 semanas. *Battonage* durante 4 semanas.

Notas de Prova: Produzido unicamente a partir de castas Portuguesas.

É um vinho de cor citrina. No aroma mostra-se igualmente citrino, com algumas notas minerais. Na boca é equilibrado, com boa acidez bem integrada, que lhe dá mais frescura e comprimento. Deve ser bebido jovem.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 30.000 garrafas

Análise Química:

Ph 3,37

Acidez Total 5,9

Açúcares 0,4

Álcool 12,5

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ

Safra 2021. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.

7100-145 Estremoz • PORTUGAL

Tel.: +351 268 098 077 • info@adegamontebanco.com • www.adegamontebanco.com

enoturismo@adegamontebanco.com

+351 910 218 581