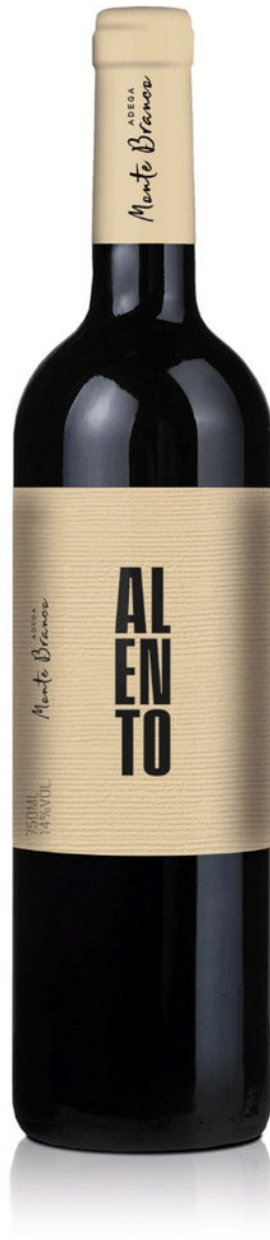


ADEGA
Monte Branco
 ALENTEJO • PORTUGAL



Alento Tinto 2019

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 2 dias. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C.

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.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 50.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,54

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares redutores: 0,7 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ

Apartado 21 • 7100-145 Estremoz • PORTUGAL
 Tel.: +351 268 098 077 • info@adegamontebranco.com • www.adegamontebranco.com

enoturismo@adegamontebranco.com
 +351 910 218 581

Safra 2019. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.

