



## Alicante 2020

### VINHO DOC ALENTEJANO

**Clima:** Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

**Solos:** Xisto e Calcário

**Castas:** Alicante

**Vinificação:** Vindima manual. Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 26/27°C.

**Estágio:** 20 meses em barricas de carvalho Francês de 300L usadas.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 3.895 garrafas

#### Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,38

Acidez Total: 5,9 g/L

Açúcares redutores: 0,8 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ