



Vinhas Novas 2020

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto e Calcário

Castas: 40% Rabigato, 40% Arinto, 10% Galego Dourado e 10% Esgana Cão

Vinificação: Vindima manual. Vinho resulta de várias fermentações diferentes umas com curtimenta inicial e posterior fermentação em barrica e outras de bica aberta em inox com co-fermentação de várias castas.

Estágio: 50% do lote teve estágio de 10 meses em barricas de carvalho Francês de 600L (barricas com 2 anos).

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 2.650 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,38

Acidez Total: 5,7 g/L

Açúcares redutores: 0,5 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ