



ADEGA DO  
**MONTE BRANCO**



# Alento Branco 2016

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

**Clima:** Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

**Solos:** Calcários.

**Castas:** 50% Arinto, 40% Antão Vaz e 10% Roupeiro.

**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:** 25.000 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 12.5%

pH: 3,17

Acidez Total: 5,6 g/l

Açúcares Redutores: 0,4 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 ESTREMOZ