



ADEGA DO
MONTE BRANCO



Alento Branco Reserva 2016

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Xisto.

Castas: 70% Arinto e 30% Antão Vaz.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas.

Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. "Battonage" durante 6 semanas.

Estágio: 5 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 300L.

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

Arinto e Antão Vaz. É um vinho de cor citrina. No aroma apresenta notas de fruta fresca, citrina e uma certa mineralidade. Bem casado, com ligeiro

aroma de barrica onde fermentou. Na boca mostra-se volumoso, com notas minerais, uma acidez bem presente e integrada, que lhe proporciona uma sensação de frescura invulgar numa região quente. Apresenta um longo final.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 5.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12,5%

pH: 2.97

Acidez Total: 6,2 g/L

Açucares Redutores: 0,9 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 Estremoz