



ADEGA DO
MONTE BRANCO



Alento Tinto Reserva 2014

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Xisto.

Castas: 40% Aragonez, 40% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional e 10% Syrah.

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: 1 ano em barricas de carvalho Francês de 300L (30% novas).

Notas de Prova: Produzido com as castas típicas da região. É um vinho de cor granada, que apresenta boa complexidade aromática com notas de fruta madura e alguma especiaria. Na boca apresenta-se com bom volume e taninos presentes bem maduros, mostra boa complexidade e termina com um longo final.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 15.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,56

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares Redutores: 0,7 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 ESTREMOZ