

ADEGA
Monte Branco
ALENTEJO • PORTUGAL



Alentejo Res... Branco 2017

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: 8.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12.5%

pH: 3,06

Acidez Total: 6 g/L

Açúcares Redutores: 0,5 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 Estremoz