



ADEGA DO  
**MONTE BRANCO**



## Monte Branco 2012

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Xisto e Calcários.

**Castas:** 70% Alicante Bouschet e 30% Aragonez.

**Vinificação:** Vindima manual. Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentação em lagares com controlo de temperatura a 26/27°C.

**Estágio:** 1 ano em barricas de carvalho Francês de 300L (80% novas).

**Notas de Prova:** Vinho de cor granada com elevada concentração. Grande complexidade aromática. Na boca é volumoso e profundo, com boa estrutura e acidez, que prologam o final. É um vinho firme e cheio de carácter, com bom potencial de guarda.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 3.500 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,45

Acidez Total: 5,7 g/L Açúcares

Redutores: 1,1 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 ESTREMOZ