



ADEGA DO
MONTE BRANCO

ficha técnica



Alento Tinto 2015

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Xistosos e Calcários.

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

Vinificação: Desengace total com esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C.

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,6

Acidez Total: 5,5 g/L

Açúcares Redutores: 0.5 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 ESTREMOZ

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Notas de Prova: Produzido maioritariamente a partir das castas típicas da região. É um vinho de cor granada, com aroma intenso de frutos vermelhos, equilibrado e com boa frescura. Deve ser bebido enquanto jovem.