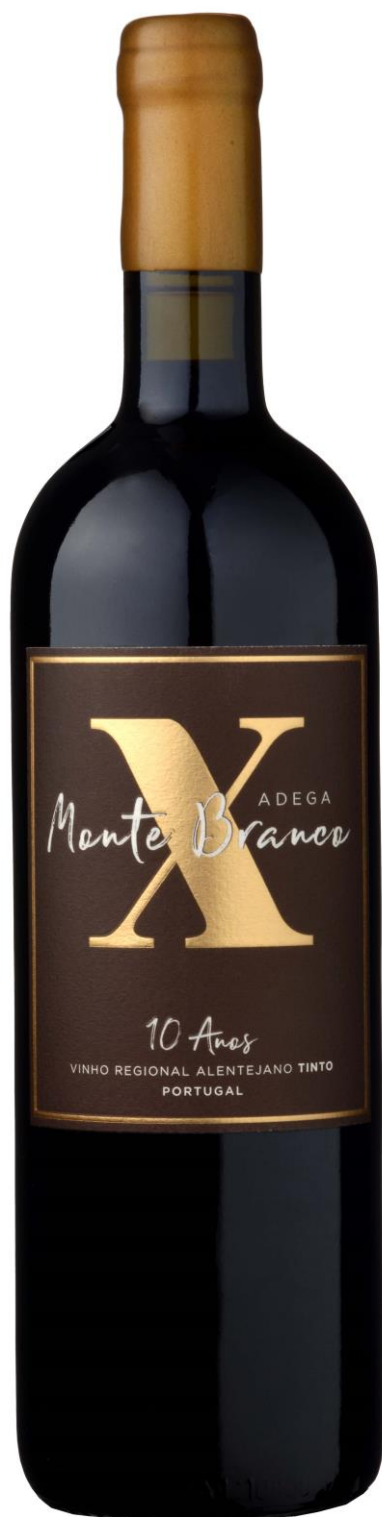


# Monte Branco

ADEGA

ALENTEJO • PORTUGAL



## X Anos 2014

### VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Xisto e Calcários.

**Castas:** 50% Alicante Bouschet e 30% Aragonez e 20% Trincadeira.

**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:** As castas que compõem este vinho estão bem evidentes no nariz, notando-se um toque vegetal seco em destaque, fruta austera, balsâmicos e especiarias. Os taninos são poderosos, a acidez muito viva conferindo-lhe muita garra e frescura ao final longo. Grande potencial de guarda.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 1.800 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,46

Acidez Total: 6.7 g/L

Açúcares Redutores: 0,7 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 Estremoz