



# Avento Branco Reserva 2021

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:** 6 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 300L.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 8.000 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 12,5%

pH: 3,13

Acidez Total: 7,2 g/L

Açúcares redutores: 0,7 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz

---

7100-145 Estremoz • PORTUGAL

Tel.: +351 268 098 077 • info@adegamontebanco.com • www.adegamontebanco.com

enoturismo@adegamontebanco.com  
+351 910 218 581