



# Aleno Branco 2022

## VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Calcários.

**Castas:** 50% Arinto, 30% Antão Vaz, 10% Roupeiro e 10% Esgana Cão.

**Vinificação:** Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 8 semanas. *Battonage* durante 4 semanas.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 30.000 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 12,5%

pH: 3,21

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares redutores: 0,8 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ