



Avento Tinto Reserva 2019

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto.

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

Vinificação: Vindima manual. Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 26/27°C.

Estágio: 1 ano em barricas de carvalho Francês de 300L (30% novas).

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 14.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,32

Acidez Total: 6,1 g/L

Açúcares redutores: 0,7 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ