



## Avento Rosé 2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Calcários.

**Castas:** 85% Aragonez e 15% Touriga Nacional.

**Vinificação:** Vindima manual. Prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 14/15°C.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 15.000 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 12,5%

pH: 3,20

Acidez Total: 5,9 g/l

Açúcares redutores: 0,3 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ