



Monte Branco Branco 2021

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Xisto e Calcário

Castas: 40% Arinto, 30% Rabigato, 20% Esgana Cão e 10% Galego Dourado.

Vinificação: Vindima manual. Este vinho resulta de dois tipos de fermentação: curtimenta inicial com controlo de temperatura e co-fermentação em barricas usadas de carvalho Francês. *Battonage* durante 12 semanas.

Estágio: Estágio de 10 meses em barricas de carvalho Francês de 600L (barricas com 1 e 2 anos).

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 2.400 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12,3%

pH: 3,2

Acidez Total: 6,3 g/L

Açúcares redutores: 0,5 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ

Reviews:

92 pts. Robert Parker

