

# Monte Branco 2021

VINHO D.O.C ALENTEJO



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

**Solos:** Xisto e Calcários.

**Castas:** 70% Alicante Bouschet;  
20% Aragonez e 10% Trincadeira.

**Vinificação:** Vindima manual.  
Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias.  
Fermentação em lagares com controlo de temperatura a 26/27°C.

**Estágio:** 1 ano em barricas de carvalho Francês de 300L (80% novas).

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 2.100 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,38

Acidez Total: 5,9 g/L

Açúcares reductores: 0,7 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz

**Reviews:**

93 pts. Robert Parker